

# MATARROMERA<sup>®</sup>

## Magazine

#1 2017/2018  
www.matarromera.es



## Carlos Moro

Premio Nacional de Innovación  
*Innovation National Award*

© Casa de S.M. el Rey.

**Matarromera Social,**  
compromiso con las personas  
**Social Matarromera,**  
commitment to people.

**Vino y salud,**  
propiedades beneficiosas  
**Wine and health,**  
beneficial properties

**CM,** nuestro primer vino  
con D.O.Ca. Rioja  
**CM,** our first DOCa Rioja wine

# Staff

---

Presidente/*President*: Carlos Moro

Director/*Director*: Roberto Sanz

Redacción/*Editorial*: Teresa Muñoz, María Argüelles, Lucía de la Calle

Maquetación y fotografía/*Art design & photography*: Javier Prieto García

Colaboradores/*Collaborators*: Chelo Miñana, Victor Vendrell, Fran Sardón

Imprime/*Press*: CEYDE Comunicación Gráfica

En la impresión de esta revista se ha utilizado únicamente papel 100% reciclado y cuenta con las certificaciones FSC, ECOLABEL y BLUE ANGEL, que garantizan el respeto y menor impacto ambiental.

*This magazine has been printed on 100% recycled paper certified by the FSC, ECOLABEL and BLUE ANGEL, respecting the environment and guaranteeing the lowest environmental impact*



## En portada ON THE COVER

A la viña hay que cuidarla con atención, con mimo. Hay que pasear entre los viñedos para aprender de ellos cada día.

The vine has to be carefully looked after with great finesse. You have to walk among vineyards to learn from them each day.

# Unidos por el vino

## BROUGHT TOGETHER THROUGH WINE

Mis queridos amigos,

Estrenamos un nuevo formato de nuestra revista, la hemos adaptado a los nuevos tiempos y posee un diseño más visual y atractivo, pero con el mismo entusiasmo por transmitir nuestra pasión. En Matarromera no hemos parado de evolucionar desde hace décadas. Esto supone un ilusionante vértigo que se contagia entre nuestros trabajadores, distribuidores, importadores, colaboradores y consumidores como estímulo para seguir escalando en nuestros retos.

Vivimos tiempos de cambios que exigen adaptar las estructuras y modos de trabajo. Nuestra organización siempre ha sido dinámica, hemos impulsado nuevos procesos y apostando por la investigación y el desarrollo para descubrir nuevos productos que mejoran la calidad de vida de las personas. Fruto de dicha constancia y esfuerzo este año recibí el Premio Nacional de Innovación de manos de S.M. El Rey. Es, sin duda, un motivo de orgullo para todas las personas que trabajan cada día en Bodegas Familiares Matarromera aportando su energía, su profesionalidad y su entusiasmo.

En las siguientes páginas podrán conocer más de cerca las novedades, actividades y proyectos en los que estamos embarcados y que nos guían en el camino del trabajo y la ilusión. Permítanme que destaque el de nuestra Bodega Carlos Moro por la expectación que ha generado. No todos los años uno puede ver el nacimiento de su primer vino de Rioja, es nuestro sueño hecho realidad con los inmejorables recursos que nos aportan los viñedos de San Vicente de la Sonsierra. Espero que lo disfruten y que brinden con él con la misma alegría y cariño con la que nosotros lo hemos elaborado.

Bodegas Familiares Matarromera es lo que es gracias a la confianza de miles de personas en todo el mundo, por eso miramos al futuro sin renunciar a nuestro pasado y nuestro presente, por eso hoy, más que nunca, nos sentimos todos unidos por el vino.

*Dear friends,*

*We have launched a new format of our magazine, which has been adapted to the new age and been given a more visual and attractive design, but with the same enthusiasm to share our passion. We have continued to grow at Matarromera for decades. This entails an exhilarating excitement which is transmitted through all our workers, distributors, importers, collaborators and consumers, motivating us to continue to overcome our challenges.*

*We are living in times of change which means that the working structures and methods must be adapted. Our organisation has always been dynamic; we have encouraged new procedures and supported research and growth to discover new products which improve the quality of people's lives. Fruit of such perseverance and effort was the National Innovation Award I received this year from His Majesty the King. This award is, without a doubt, a source of pride for all the people who work at Matarromera Family Wineries, providing their energy, professionalism and enthusiasm every day.*

*You can learn more about the developments, activities and projects we are working on in the following pages. These projects guide us in what we do and give us hope. Let me highlight one of them from our Carlos Moro Winery which has generated a lot of expectation. It is not every year that the birth of a winery's first Rioja wine can be witnessed, and it is a dream that has become reality with the superb resources from the San Vicente de la Sonsierra vineyards. I hope you enjoy it and make a toast with it with the same joy and care that we had when we produced it.*

*Matarromera Family Wineries is what it is thanks to the trust of thousands of people all over the world, and that is why we look into the future without forgetting our past nor our present, and that is why today, more than ever, we all feel that we have been brought together through wine.*



Carlos Moro  
Presidente/President

# Sumario

INDEX #1 2017/2018

# 36

Una experiencia inolvidable  
*An unforgettable experience*



# 18

Premio a la innovación  
*Innovation Award*



# 42

Matarromera Social  
*Social Matarromera*

# 50

El valor de los productos ecológicos  
*The value of ecological products*

# 32

Vino y Salud  
*Wine & Health*



# 56

La Belleza nacida de la Vid  
*Beauty born from the vine*

# 22

Estrategia de crecimiento  
*Growth Strategy*



# 24

Alma de Rioja.  
*Wines with Rioja's soul*

# 62

La nueva generación de vinos sin alcohol  
*The new generation of alcohol free wines*



# 66

El Origen de OINOZ  
*OINOZ's origin*

**tierra** Sustrato donde se afianza el origen de las personas y los sueños convertidos en vinos de leyenda.

**land** *The substrate underpinning life, converting our dreams into legendary wines.*

Carlos Alberte.  
Ingeniería, Enología e Industria 4.0

**inspiración** Momento mágico donde fluyen las mejores sensaciones sobre el vino.

**inspiration** *That magical moment where the best wine sensations flow.*

Javier Cornadó.  
Director General Comercial

**vendimia** Recolección del trabajo en una parcela de viñedo para expresar el terruño en el futuro vino.

**wine harvest** *The culmination of the work on the vine where the terroir is expressed in the future wine.*

Félix González.  
Jefe de Equipo Enológico

**uva** Es el principio y es el final. El fruto del duro trabajo en el campo y el inicio de las ilusiones puestas en el vino futuro.

**grape** *They are the beginning and the end. The fruit of the hard work on the land and the beginning of the hopes placed in the future wine.*

Francisco Guerra de la Fuente.  
Enólogo - Jefe Bodega Valdelosfrailes

# ¿Qué SOMOS?

---

## WHAT DEFINES US?



**innovación** En nuestro ADN está replantearnos lo que conocemos, descubrir nuevos matices y formas de mejorar nuestros vinos.

**innovation** *Rethinking what we know, and discovering new nuances and ways to improve our wines are all part of our DNA.*

Alberto Guadarrama.  
Director Técnico y de I+D+i

**familia** Nacer y crecer con fuerte sentimiento de arraigo, pertenencia y compromiso... eso es familia.

**family** *To grow up with a strong sense of being grounded, belonging and commitment...that is what family is about.*

Chelo Miñana.  
Responsable de Enoturismo

**naturaleza** Creadora y motor de todo. Entenderla y respetarla es la base para conseguir vinos de máxima expresión.

**nature** *Mother and driving force of everything. Understanding it and respecting it is the foundation to achieving highly expressive wines.*

Sergio Gurucharri Gil.  
Enólogo Bodega Carlos Moro

**esfuerzo** Energía y tiempo empleado durante todo el año para ofrecer nuestra tierra y nuestra pasión en un vino único

**effort** *Energy and time spent throughout the year in order to bring you our land and passion represented in this unique wine.*

Alberto Gómez de la Madrid  
Enólogo - Jefe Bodega Emina Rueda



# La tierra como inspiración

THE LAND AS SOURCE OF INSPIRATION

## FORO DE MARCAS RENOMBRADAS LEADING BRANDS OF SPAIN FORUM

La Junta Directiva del Foro de Marcas Renombradas Españolas (FMRE) aprobó este año por unanimidad la adhesión de la empresa vitivinícola Matarromera. El FMRE es una alianza estratégica público-privada de las principales empresas españolas con marcas líderes en sus respectivos sectores y proyección internacional y diferentes administraciones públicas. En total, forman parte del Foro más de 100 empresas, dos ministerios y dos organismos públicos desde que se fundó en 1999.

La empresa vitivinícola y alimentaria presidida por Carlos Moro se convierte en la única empresa de la Comunidad Autónoma de Castilla y León en formar parte del Foro, y se suma a otras empresas líderes en el sector Alimentación y Bebidas como son Freixenet, El Pozo, Cola Cao, Gonzalez Byass, Osborne o Pescanova.

*This year the Board of Directors of the Leading Brands of Spain Forum (FMRE) unanimously approved the inclusion of Matarromera. The FMRE is a strategic public-private alliance of important Spanish companies with leading brands in their respective sectors and international projection in collaboration with different public administrations. In total more than 100 companies, two ministries and two public organisations have formed part of the Forum since it was founded in 1999.*

*The wine and food company chaired by Carlos Moro is the only company from the Autonomous Community of Castile and Leon to be part of the Forum, and it joins other leading companies in the Food and Drinks sector such as Freixenet, El Pozo, Cola Cao, Gonzalez Byass, Osborne and Pescanova.*

# FPdGi



## PATRONO DE LA FUNDACIÓN PRINCESA DE GIRONA TRUSTEE OF THE PRINCESS OF GIRONA FOUNDATION FPDGI

Carlos Moro González, a título de presidente de Bodegas Familiares Matarromera, forma parte del patronato de la Fundación Princesa de Girona, presidida de forma honorífica por S.A.R la Princesa de Asturias y Girona, Dña. Leonor de Borbón y Ortiz.

Su nombramiento como patrono considera la trayectoria profesional de Carlos Moro por la implantación de un grupo empresarial de referencia, diversificado e internacional, y por su vigorosa apuesta por la innovación, la sostenibilidad y la competitividad.

La conformación actual del patronato de la Fundación Princesa de Girona se compone por grandes actores de la vida empresarial española y enfoca su actuación a potenciar los ámbitos de emprendimiento, empleabilidad, éxito escolar, vocaciones y talento.

*Carlos Moro González, as Chairman of Matarromera Family Wineries, is part of the Princess of Girona Foundation board of trustees. The honorary chair is H.R.H. the Princess of Asturias and of Girona, Ms. Leonor de Borbón y Ortiz.*

*His appointment as trustee considers Carlos Moro's professional experience setting up a leading, diversified and international business group, and is also due to his solid support for innovation, sustainability and competitiveness.*

*The current Princess of Girona Foundation board of trustees is made up of important players in the Spanish business sector and it focuses its performance on enhancing areas of entrepreneurship, employability, school success, vocations and talent.*

## NUEVA WEB NEW WEB

Bodegas Familiares Matarromera ha presentado recientemente su nueva página web en la que, además de ofrecer información corporativa sobre la compañía y sus productos e instalaciones, ofrece la posibilidad de realizar visitas virtuales para que todos los amantes del vino que naveguen por la web puedan realizar una experiencia virtual integral. Las visitas virtuales consisten en vistas panorámicas de 360° que se pueden realizar en las diferentes instalaciones gracias a la tecnología Google Business Street View.

*Matarromera Family Wineries has recently launched its new web page, providing corporate information about the company, its products and facilities, as well as offering the possibility to take a virtual tour so that all wine lovers visiting the site can enjoy a comprehensive virtual experience. The virtual tours provide 360° panoramic views of the different winery facilities, which is done using the Google Business Street View technology.*

## CYAN ALZA EL VUELO CYAN TAKES OFF

La nueva imagen y etiquetas de los vinos de Cyan son el reflejo de la modernidad y el futuro de esta bodega ecológica que ha conseguido crear vinos de gran aromaticidad, un grado alcohólico medido y una intensa y profunda expresión sensorial. Para ello se ha usado la imagen de Cyanopica, un ave pequeña exclusiva y endémica de esta zona de Toro con una cola de intenso azul que acompaña a vinos ultra modernos que bajo raíces naturales ensalzan unas características organolépticas tan novedosas como extraordinarias.

*The new image and labels of the Cyan wines reflect the modern nature and the future of this ecological winery which has succeeded in creating wines that are highly aromatic, with a carefully measured alcoholic strength and an intense and deep sensory profile. The new image draws inspiration from the Cyanopica, a small bird exclusive and endemic to this area of Toro with an intense blue tail, and it accompanies the natural roots that give rise to the innovative and extraordinary features of the ultra-modern wines.*



## SUMMER SCHOOL WINESENSE WINESENSE SUMMER SCHOOL

Bodega Emina Ribera celebró en verano el encuentro "Summer School" en el que distintos referentes del mundo de la investigación en el campo de los polifenoles pusieron en común los más recientes proyectos y resultados llevados a cabo en este ámbito.

El proyecto Winesense, liderado por la Universidad de Valladolid (UVA) y en el que participan como socios además el Instituto de Biología Experimental e Tecnológica de Portugal (IBET), la empresa Feyecon de Holanda y Bodega Matarromera, fomenta la transferencia de conocimiento y la colaboración a través del intercambio mutuo de investigadores y cuenta con una inversión total de 950.000 €.

*The Emina Ribera Winery held the "Summer School" event in summer, where various leading international researchers in the field of polyphenols shared their most recent projects and results.*

*The Winesense project is chaired by the University of Valladolid (UVA) and partnered with the Institute of Experimental and Technological Biology of Portugal (IBET), the Dutch company Feyecon and the Matarromera Winery. It enhances knowledge transfer and collaboration through the mutual exchange of researchers and it has invested a total of 950,000 Euros.*

## LA FUNDACIÓN APOYA EL EMPRENDIMIENTO

### CARLOS MORO FOUNDATION SUPPORTS ENTREPRENEURSHIP

La Fundación Carlos Moro de Matarromera y Cerveza MICA han suscrito un convenio de colaboración, a través del cual la fundación colaborará con la cervecera en diferentes actividades y acciones que potencien su crecimiento empresarial así como en la investigación y desarrollo de nuevos productos de la más alta calidad. El acuerdo persigue apoyar a los emprendedores que desarrollan su actividad en el entorno rural.

*The Matarromera Carlos Moro Foundation and MICA Beer have signed a collaboration agreement through which the foundation will cooperate with the brewery in different activities and actions to enhance business growth as well as to research and develop the highest quality new products. The agreement aims to support entrepreneurs who undertake activities in a rural environment.*



## MATARROMERA EN FERIAS INTERNACIONALES

### MATARROMERA IN INTERNATIONAL FAIRS

La apuesta de Bodegas Familiares Matarromera por consolidar y aumentar nuestra presencia en el exterior, ha llevado a un incremento en la participación en las principales ferias internacionales en 2017 como PROWEIN Düsseldorf, VINEXPO Burdeos, LONDON Wine Fair FENANVIN Ciudad Real, entre otras. Con el fin de continuar con esta progresión, en 2018 está previsto repetir asistencia en las anteriores y apostar por otras como BIOFACH Nuremberg, VINISUD y MILLESIME BIO Montpellier, así como incrementar espacios y participar en algunas de ellas adicionalmente con stand de Bodegas y Viñedos CARLOS MORO.

*The commitment of the Matarromera Family Wineries to consolidate and grow our presence abroad has led to an increase in the involvement at the main international fairs in 2017 such as PROWEIN Düsseldorf, VINEXPO Bordeaux, LONDON Wine Fair, and FENANVIN Ciudad Real, among others. With the aim of continuing this positive trend, the winery aims to attend the previous fairs again in 2018 and to opt for other ones such as BIOFACH Nuremberg, VINISUD and MILLESIME BIO Montpellier, as well as increasing the spaces at these fairs and taking part in some of them with a CARLOS MORO winery stand.*



## BODEGA EMINA CONTRA EL CÁNCER DE MAMA

### EMINA WINERY AGAINST BREAST CANCER

Bodega Emina amplía este año su participación con la Asociación Española Contra el Cáncer y lo hace con varias acciones: iluminando de rosa su sede en Valbuena de Duero, patrocinando la Marcha contra el Cáncer en Valladolid, promoviendo mensajes de apoyo en redes sociales y entregando lazos rosas a sus empleados y clientes. La bodega mantiene desde hace años un estrecho lazo de colaboración con la AECC a través de colaboraciones en eventos y acciones especiales.

*The Emina Winery has increased its involvement with the Spanish Association Against Cancer (AECC) this year through a number of actions: by lighting up its headquarters in Valbuena del Duero in pink, sponsoring the Race Against Cancer in Valladolid, raising awareness and support on social media and handing out pink bows to employees and clients. The winery has held close ties with the AECC for many years through collaborations in events and special activities.*



## FUNDACIÓN RIOJANA PARA LA INNOVACIÓN

### RIOJA FOUNDATION FOR INNOVATION

Desde 2016 la Bodega Carlos Moro de la DOCa Rioja pertenece al patronato de la Fundación Riojana para la Innovación. Se trata de la primera empresa del sector agroalimentario que forma parte de esta entidad liderada por el Gobierno de La Rioja y que cuenta con empresas líderes en sus sectores como Telefónica, Gas Natural, Schindler, HP, Huawei o Callaghan entre otras.

La Fundación Riojana para la Innovación juega un papel clave en el desarrollo de La Rioja a través de sus funciones de divulgación de la cultura innovadora, interacción con colectivos y atracción de conocimiento e inversiones a la región.

*The DOCa Rioja Carlos Moro Winery has formed part of the trust of the Rioja Foundation for Innovation since 2016. It is the first company from the agro-alimentary sector to belong to this entity led by the Government of La Rioja and the winery joins leading companies from other sectors such as Telefónica, Gas Natural, Schindler, HP, Huawei and Callaghan, among others.*

*The Rioja Foundation for Innovation plays a key role in the development of La Rioja by raising awareness of innovative culture, interacting with collectives and attracting knowledge and investment to the region.*



## CM TOUR, UNA GIRA SIN PRECEDENTES

### CM, AN UNPRECEDENTED TOUR

El lanzamiento del primer vino de la Bodega Carlos Moro ha supuesto un hito en las presentaciones del sector enológico. En apenas tres meses su presidente, Carlos Moro, realizó un completo recorrido global para dar a conocer CM 2015 en los principales mercados internacionales. Malasia, Shanghai, Kuala Lumpur, Zurich, Dusseldorf, EE.UU, México, Puerto Rico, Costa Rica y Panamá son sólo algunos de los lugares escogidos para la primera fase del CM TOUR.

*The launch of the first wine from the Carlos Moro Winery was a major milestone in terms of wine sector presentations. In less than three months the chairman, Carlos Moro, went on an impressive world tour to present CM 2015 to the main international markets. Malaysia, Shanghai, Kuala Lumpur, Zurich, Dusseldorf, USA, Mexico, Puerto Rico, Costa Rica and Panama are just some of the places chosen for the first phase of the CM TOUR.*





## OINOZ, UN VINO CON ORIGEN Y RENOMBRE

### OINOZ ,A WINE WITH AN ORIGIN AND A REPUTATION

El prestigioso enólogo francés Claude Gros llega a Rioja, concretamente al epicentro de San Vicente de la Sonsierra en Bodega Carlos Moro, para diseñar este vino de elegante intensidad y bella complejidad. Oinoz es el origen del vino, siendo uno de los primeros nombres que recibió esta bebida en la Antigua Grecia.

*The prestigious French winemaker Claude Gros travelled to Rioja, specifically to the Carlos Moro Winery, the epicentre of San Vicente de la Sonsierra to design this delightfully complex wine with an elegant intensity. The name Oinoz comes from the origins of wine, being one of the first names given to the drink in Ancient Greece.*

## RECONOCIMIENTOS

### ACKNOWLEDGMENTS

Algunos de los últimos premios y reconocimientos recibidos por los vinos de Bodega Emina son:

*Some of the last awards and acknowledgments received by Emina wines are:*

- Emina Rosado: Medalla de Plata/Silver Medal Mundial Du Rosé Cannes 2017.
- Emina Reserva: Cinve de Oro/Gold Cinve, 91P Wine & Spirits
- Emina Verdejo: Baco de Oro/Gold Baco 2017. Premio Sarmiento, Mejor Verdejo del año/ Best Verdejo of the year.
- Emina Verdejo Fermentado en Barrica: 93P Guía Peñín, Premio Vino de Museo/Wine Museum 2017.



## MÁSTER DE GESTIÓN DE EMPRESAS VITIVINÍCOLAS

### MASTER'S DEGREE IN WINE COMPANY MANAGEMENT

Bodegas Familiares Matarromera ha puesto en marcha el Máster en Gestión de Empresas Vitivinícolas, certificado como título propio por la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) de Valladolid, junto con Excellence Innova, empresa creadora de la plataforma y gestora del Campus Internacional del Vino. El Máster, al ser 100% online, permite la formación desde cualquier país de habla hispana.

*The Matarromera Family Wineries has set up the Master's Degree in Wine Company Management together with Excellence Innova, the company that created and manages the International Wine Campus platform. The Master's degree has been certified by the Miguel de Cervantes European University (UEMC) in Valladolid and is 100% online, allowing anyone from a Spanish-speaking country to undertake the training course.*

## EL PRESIDENTE DE LA RIOJA VISITA BODEGA CARLOS MORO

### THE PRESIDENT OF LA RIOJA VISITS BODEGA CARLOS MORO

Carlos Moro ha recibido en la Bodega que lleva su nombre en San Vicente de la Sonsierra a José Ignacio Cenicerros, presidente del Gobierno de La Rioja, así como a los consejeros de Desarrollo Económico e Innovación, Leonor González, y Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, Iñigo Nagore y al alcalde de la localidad Javier Luis Fernández.

Para Carlos Moro "esta visita es una muestra más de la hospitalidad con la que esta maravillosa tierra nos ha acogido desde el primer día. Supone un estímulo para elaborar vinos excelentes que sean embajadores de La Rioja en el mundo".

*At the winery that carries his name in San Vicente de la Sonsierra, Carlos Moro has welcomed José Ignacio Cenicerros, the president of the Government of La Rioja, as well as the minister for Economic Development and Innovation, Leonor González, the minister for Agriculture, the Cattle Industry, and the Environment, Iñigo Nagore and the town's mayor, Javier Luis Fernández.*

*For Carlos Moro "this visit is an example of the hospitality which this marvellous land has offered us since our first day here. This encourages us to produce excellent wines that can act as ambassadors for La Rioja throughout the world.*



## BODEGA EMINA, META EN LA RIBERA RUN RACE

### EMINA, TARGET IN THE RIBERA RUN RACE

Este año se celebró la primera edición de la Ribera Run Race, una competición deportiva con tres distancias, 50, 21 y 10 kilómetros respectivamente y que contó con una de nuestras bodegas como patrocinadora de la prueba y lugar de la meta de la media maratón.

Bodega Emina no sólo recibió a los corredores a su llegada sino que además organizó eventos paralelos para acercar el mundo del vino a todos los asistentes, incluidos asistentes y acompañantes. Animación, música en vivo, catas y visitas guiadas fueron algunas de las actividades que se pudieron disfrutar en un fin de semana muy saludable.

*The first edition of the Ribera Run Race was held this year, a sporting competition with three distances of 50 km, 21 km and 10 km. One of our wineries sponsored the event and hosted the finish line for the mid-distance race.*

*The Emina Winery greeted the runners as they arrived at the finish line and also organised side events so that all those attending the event could get to know the world of wine in more detail. Entertainment, live music, tastings and guided visits were some of the activities which could be enjoyed over the very healthy weekend.*



# Premio a la innovación

INNOVATION AWARD

Carlos Moro recibió en 2017 de manos de S.M. el Rey Don Felipe VI el Premio Nacional de Innovación en la categoría "Trayectoria Innovadora". Los Premios Nacionales de Innovación y de Diseño son el más alto galardón que se otorga en España en el campo de la innovación y los concede el Ministerio de Economía y Competitividad desde el año 1987.

Este premio reconoce a empresarios y profesionales con una trayectoria excelente y ejemplar, de al menos diez años, en la que la innovación haya sido una de las características relevantes. El galardón fue entregado en un acto celebrado en la sede del Museo Arqueológico Regional de la Comunidad de Madrid en Alcalá de Henares por la Secretaría General de Ciencia, Tecnología e Innovación del Ministerio de Economía y Competitividad del Gobierno de España.

*Carlos Moro was awarded the National Innovation Award 2016 by H.M. The King of Spain Felipe VI under the "Innovative Career" category. The National Awards for Innovation and Design are the most prestigious awards granted in Spain in the field of innovation, and they have been awarded by the Spanish Ministry of Economy, Industry and Competitiveness since 1987.*

*This award recognises businessmen and professionals with an exemplary and excellent career of at least ten years, in which innovation has been one of the most important characteristics. The award was presented at a ceremony held at the headquarters of the Regional Archaeological Museum of the Community of Madrid in Alcalá de Henares, hosted by the Science, Technology and Innovation General Secretariat of the Spanish Ministry of Economy, Industry and Competitiveness of the Government of Spain.*

Carlos Moro junto al resto de premiados en los Premios Nacionales de Innovación y Diseño 2016.

Carlos Moro with the other award winners at the National Innovation and Design Awards 2016.



© Casa de S.M. el Rey.

Este premio supone un inmenso honor ya que es un reconocimiento al esfuerzo de las pymes que nos volcamos con el Desarrollo y la Innovación y nos anima a redoblar esfuerzos en nuestra apuesta por la I+D+i.

This award is an immense honour as it is an acknowledgement of the effort that SMEs throw into Development and Innovation, and it encourages us to increase our efforts in our support for R&D&I.

El jurado valoró la trayectoria de Carlos Moro, comprometida con la innovación, introduciendo procesos y productos innovadores en el sector vinícola respetando el medio ambiente, la sostenibilidad y utilizando la I+D+i como clave estratégica de competitividad.

*The jury valued Carlos Moro's career and commitment to innovation, introducing processes and innovative products in the wine sector respecting the environment, sustainability and using R&D&I as a strategic key to competitiveness.*

Carlos Moro entiende la innovación y la sostenibilidad como un proceso global y estratégico para el grupo de empresas que preside. Bodegas Familiares Matarromera posee numerosos proyectos de I+D+i nacionales e internacionales y 9 patentes englobadas en diferentes líneas de investigación entre las que se encuentran la trazabilidad, la mejora de procesos, el diseño de vinos sin alcohol, la extracción de polifenoles, el desarrollo de cosméticos funcionales de alta gama o el desarrollo de complementos beneficiosos para la salud.

*Carlos Moro understands innovation and sustainability as a global and strategic process for his business group. Matarromera Family Wineries has numerous national and international R&D&I projects and 9 patents within different research lines including traceability, process improvement, design of non-alcoholic wines, the extraction of polyphenols, the development of high-quality functional cosmetics and the development of beneficial health supplements.*

A través de sus empresas, su inversión en temas de I+D+i desde hace más de dos décadas es superior a los 30 M€ de euros en ese periodo. Se trata de una de las empresas del sector vitivinícola que más porcentaje de su facturación destina a inversión en I+D+i, lo que le ha permitido estar presente en más de 60 proyectos de investigación.

*His companies have invested more than 30 million Euros in R&D&I issues over more than two decades. They are the companies in the wine sector that assign the highest percentage of its turnover to R&D&I investments, which has allowed it to be present in more than 60 research projects.*

# Estrategia de Crecimiento

## GROWTH STRATEGY

Bodega Matarromera S.L. facturó en 2016 22,5 millones de euros, lo que supuso un incremento de un 8,5% con respecto al ejercicio anterior.

*Bodega Matarromera S.L. had a turnover of 22.5 million Euros in 2016, an increase of 8.5% compared with the previous year.*



Estos datos refrendan el éxito de la política comercial de la empresa, derivado de tres razones esenciales: un comportamiento positivo de la estrategia de posicionamiento de producto en el mercado nacional, que alcanza el 65% del total de su facturación; de la diversificación de su porfolio de bodegas y vinos; y de la inversión permanente en la creación de mercado internacional, que ya tiene un peso del 35% del total de la facturación, siendo Europa y Estados Unidos los mercados exteriores que más han aumentado las ventas de vinos del grupo mientras que México se mantiene un año más a la cabeza en los países a los que más exporta.

El buen dato de facturación cosechado en 2016 viene motivado por una serie de factores como son la buena acogida que sus referencias de alta gama han mostrado en el mercado junto con la reducción de costes operativos y el mayor rendimiento de su productividad.

Esta facturación engloba las ventas de todas las marcas de vinos que comercializa y elabora en Ribera del Duero, Rueda, Cigales y Toro (Matarromera, Emina, Valdelosfrailes y Cyan).

La empresa también incluye otras líneas de negocio como los Aceites de Oliva Virgen Extra Oliduro; los licores y aguardientes Heredad de Aldor; el negocio enoturístico compuesto por el Hotel Rural Emina, el restaurante La Espadaña de San Bernardo y las diferentes actividades enoturísticas que se realizan en Castilla y León; las ventas en comercio electrónico a través de nuevas plataformas de e-commerce para venta de productos diversificados y de enoturismo así como la venta de productos y servicios dirigidos a empresas.

La diversificación de bodegas y líneas de negocio de la empresa permitirá mirar al futuro con perspectivas de incrementos importantes de facturación en los próximos años.

*This information serves to endorse the success of the company's commercial policy resulting from three essential reasons: a positive behaviour of the product positioning strategy in the national market, which represents 65% of its total turnover; the diversification of the company's wineries and wine portfolio; and the permanent investment in creating an international market, which already represents 35% of the total turnover, the rest of Europe and the United States being the foreign markets of the group which have increased the most in terms of wine sales, while Mexico is the country where most exports are sent for a second year in a row.*

*The positive turnover obtained in 2016 comes as a result of a series of aspects such as the good reception that its high-quality references have received in the market, together with the reduction in operational costs and increases in the productivity performance.*

*This turnover includes the sales of all the brands of wine commercialised and created in Ribera del Duero, Rueda, Cigales and Toro (Matarromera, Emina, Valdelosfrailes and Cyan).*

*The company also includes other business lines such as the Extra Virgin Olive Oil business line Oliduro; the liquor and spirit company Heredad de Aldor; the wine tourism business comprised by the Rural Hotel Emina, the La Espadaña de San Bernardo restaurant and the various wine tourism activities that take place in Castile and Leon; online sales through new e-commerce platforms selling diversified products and wine tourism products, as well as products and services intended for companies.*

*The diversification of the company's wineries and business lines will allow the company to look to the future with prospects of significantly increasing turnover in the years to come.*

# Vinos con alma de Rioja

WINES WITH RIOJA'S SOUL

La Bodega Carlos Moro presentó en el Museo Nacional del Prado el primer vino elaborado en la bodega que lleva su nombre en la DOCa. Rioja, CM, en un evento que tuvo lugar tras una visita privada por las principales obras pictóricas vinculadas al mundo del vino.

Al acto asistieron importantes personalidades del panorama político, como Juan Ignacio Zoido, Ministro del Interior, y de la vida empresarial, gastronómica y social de nuestro país, así como Consejeros de los Gobiernos de La Rioja, Castilla y León y de la Comunidad de Madrid, Embajadores, Alcaldes, Presidentes de los Consejos Reguladores de diferentes Denominaciones de Origen y representantes del mundo empresarial y cultural de nuestro país.

*The Carlos Moro Winery launched its first wine at an event held at the National Prado Museum which included a private visit of the main art works associated with the world of wine. The wine, called CM after the winery, is the first wine to be produced by the DOCa Rioja winery.*

*Important figures from the political landscape attended the event, such as Juan Ignacio Zoido, the Interior Minister, and Councillors from the local La Rioja, Castile and Leon and the Community of Madrid governments, Ambassadors, Mayors, Chairmen of the Regulatory Boards for different Denominations of Origin and representatives from Spain's business, gastronomic, cultural and social sectors.*



Disfruta del video del evento escaneando este código.  
Watch the video of the event by scanning this code.



De izquierda a derecha. Tomás Burgos Gallego, Secretario de Estado de la Seguridad Social. Milagros Marcos, Consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León. Julio Herreros, Director General de Innovación, Trabajo, Industria y Comercio del Gobierno de La Rioja. Esperanza Castro, Bodegas Familiares Matarromera. Leonor González Menorca, Consejera de Desarrollo Económico e Innovación del Gobierno de La Rioja. Juan Ignacio Zoido, Ministro del Interior del Gobierno de España. Beatriz Moro, Bodegas Familiares Matarromera. Carlos Moro, Presidente de Bodegas Familiares Matarromera. Íñigo Nagore, Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja y Elvira Corell Ferrer.







# CM

Este primer vino elaborado por Bodega Carlos Moro resulta un rioja con nombre propio. CM es un vino que destaca por tener un delicado y complejo componente aromático ya que permite aflorar las notas de afrutados varietales. Se expresa elegantemente con taninos muy maduros y se presenta con mucho volumen siendo completamente redondo en boca. CM es una obra de arte para nuestros sentidos.

*This first wine produced by the Carlos Moro Winery is a rioja wine in its own right. CM is a wine which stands out by having delicate and complex aromatic components that allow a variety of fruity notes to emerge. It is elegantly expressed with very mature tannins, full bodied and completely round on the palate. CM is a work of art for your senses.*

# CM Prestigio

CM Prestigio se consigue gracias a una poda especial, una vendimia con un cuidado máximo, una selección precisa de las mejores uvas y una elaboración elegante durante 18 meses y fundamentalmente en barricas de roble francés, todo bajo la supervisión de un equipo profesional de grandes enólogos. Todo el conjunto permite un delicado vino de un color picota oscuro brillante, con un aroma tan intenso como delicado que se puede apreciar como complejo, voluptuoso y continuar con un sabor rico y persistente.

*CM Prestigio is the result of a special pruning process, an extremely careful harvest, an accurate selection of the best grapes and an elegant winemaking process over 18 months in mostly French oak barrels, all under the supervision of a professional team of the best winemakers. All together this has created a delicate wine with a bright dark picota cherry colour, with an aroma as intense as it is delicate, starting off as complex and full bodied and continuing with a rich and persistent flavour.*

# Vino & salud

## WINE & HEALTH

Los polifenoles son un grupo de compuestos químicos clasificados como fitoquímicos, es decir, presentan efectos beneficiosos para la salud cuando son ingeridos.

Su consumo presenta beneficios para la salud, tales como la protección al daño ocasionado por radicales libres, protección ante la radiación ultravioleta (UV), y protección ante las infecciones. Desde hace ya algunos años encontramos un creciente interés por parte de la población en consumir alimentos ricos en polifenoles debido a su beneficio para la salud, principalmente por el interés suscitado por sus propiedades antioxidantes. Este interés se apoya en la gran cantidad de estudios publicados en revistas científicas especializadas que demuestran las virtudes de los polifenoles en el ámbito de la salud.

Por ejemplo, además de los efectos citados anteriormente, los polifenoles ofrecen diferentes grados de protección a enfermedades crónicas como pueda ser el cáncer, enfermedades cardiovasculares, diabetes, envejecimiento y enfermedades neurodegenerativas como el Alzheimer.

*The polyphenols are a group of chemical compounds classified as phytochemicals, that is, they have been shown to have beneficial health effects when ingested.*

*The health benefits include protection to the damage caused by free radicals, protection against ultraviolet radiation (UV), and protection against infections. For a few years now, we have found an increasing public interest in consuming food rich in polyphenols due to its health benefits, mainly due to the interest caused by its antioxidant properties. This interest is supported by the large amount of studies published in specialised scientific journals which demonstrate the virtues of polyphenols in the field of human health.*

*For example, in addition to the aforementioned effects, polyphenols offer different degrees of protection towards chronic diseases such as cancer, cardiovascular diseases, diabetes, ageing and neurodegenerative diseases such as Alzheimer's*

### DÓNDE ENCONTRAR LOS POLIFENOLES

Los polifenoles están presentes de manera simultánea en muchos alimentos de consumo habitual, como por ejemplo frutas (uvas, pera, bayas silvestres, cerezas, manzana, kiwi, etc.), verduras, legumbres, vino tinto, té verde, cacahuetes, cereales, algas, café...

En el caso concreto de la uva tinta y el vino, encontramos una de las mayores y más completa fuente de polifenoles en términos de cantidad y variedad. Los polifenoles se concentran principalmente en la piel de la uva, donde otorgan fotoprotección a la misma mediante la coloración oscura, y protección antifúngica cuando la planta entra en contacto con algún agente infeccioso, generalmente hongos.

Bodegas Familiares Matarromera, fiel a su filosofía de estar a la vanguardia en todos los frentes relacionados con el mundo de la vitivinicultura, ha realizado numerosos estudios encaminados a optimizar las condiciones enológicas que permitan obtener vinos con mayor riqueza en polifenoles. Para ello, se optimiza el proceso de la maceración del vino con los orujos para enriquecer el mosto y así obtener vinos que conjuguen estructura y aroma, con las propiedades que otorgan los polifenoles.

### WHERE TO FIND POLYPHENOLS

*Polyphenols are present simultaneously in many everyday foods such as fruit (grapes, pears, wild berries, cherries, apple, kiwi, etc.), vegetables, pulses, red wine, green tea, peanuts, cereals, algae, and coffee.*

*Particularly, red grapes and red wine have one of the greatest and most complete sources of polyphenols in terms of quantity and variety. Polyphenols are mainly concentrated in grape skins; the dark colour of the skin protects the fruit from the sun, and provides antifungal protection when the plant comes into contact with any infectious agent, usually fungi.*

*The Matarromera Family Wineries, loyal to their philosophy of being at the forefront in all the fields related to the wine world, has undertaken a number of studies to optimise the conditions which allow wines to be produced that are richer in polyphenols. To do so the grape maceration process is optimised with grape marc to enhance the grape must and therefore obtain wines with a combined structure and aroma, with the properties provided by the polyphenols.*

### PARTES DE LA UVA Y DISTRIBUCIÓN DE POLIFENOLES PARTS OF THE GRAPE AND DISTRIBUTION OF POLYPHENOLS



HOLLEJO / SKIN  
Antocianinas / Anthocyanins  
Catequinas / Catechins  
Taninos / Tannins

SEMILLA / SEED  
Catequinas / Catechins  
Taninos / Tannins

PULPA / FLESH  
Ac. p Cumárico / p Coumaric acid  
Ac. ferúlico / Ferulic acid  
Ac. cafeico / Caffeic acid

Matarromera apuesta por hacer, de las propiedades beneficiosas para la salud de los polifenoles, un sello de garantía de sus productos vinícolas.

Matarromera is committed to making the beneficial health properties from polyphenols the seal of guarantee of its wine.

Con la filosofía y la inquietud por el aprovechamiento del recurso natural que no es otro que la uva, Bodegas Familiares Matarromera ha profundizado, por una parte, en el conocimiento de las propiedades organolépticas y saludables de los polifenoles y, por otra, en la tecnología aplicada a la extracción de los polifenoles de los orujos provenientes de la vinificación. Fruto de esta doble iniciativa, en la que se comenzó a trabajar hace más de una década, Bodega Matarromera cuenta en Valbuena de Duero con una planta de extracción de polifenoles que permite disfrutar de autonomía en la producción del extracto polifenólico. Asimismo, garantiza la trazabilidad del extracto desde el origen, así como implementar, en sus propias instalaciones, las innovaciones dirigidas a optimizar las condiciones de extracción. El extracto de uva se comercializa para su uso en gastronomía, en alimentación funcional y como nutraceutico.

*With the philosophy and the concern for the use of natural resources, which at the end of the day are the grapes, the Matarromera Family Wineries have deepened, on the one hand, their knowledge on the organoleptic and health properties of polyphenols and, on the other hand, on the technology applied to extract the polyphenols from the grape must coming from the fermentation process. Fruit of this double initiative, which started more than a decade ago, is that the Matarromera Winery now has a polyphenol extraction plant in Valbuena de Duero which allows polyphenolic extract to be produced autonomously. Likewise, it guarantees the traceability of the extract from its origin, as well as implementing the innovations intended to optimise the extraction conditions at the winery facilities. The grape extract is commercialised for its use in gastronomy, in functional food and as a nutraceutical.*

El extracto es objeto de estudio por parte de numerosos centros de investigación que colaboran en diversos proyectos con Bodega Matarromera en el ámbito de la salud. En la actualidad, Bodegas Familiares Matarromera, a través de su departamento de I+D, participa en proyectos dirigidos a comprender la actividad beneficiosa de los polifenoles en procesos inflamatorios y control de la glucemia e hipertensión, colaborando con grupos de investigación del IBGM de Valladolid y el CIAL de Madrid, ambos institutos del CSIC. Asimismo, participa en estudios de estrés oxidativo en la retina en colaboración con el IOBA de Valladolid.



The extract is the subject of studies done by numerous research centres that collaborate in several projects with the Matarromera Winery in the health sector. Currently, the Matarromera Family Wineries is taking part in projects through its R&D department that aim to understand the beneficial activity of polyphenols in inflammatory processes, blood glucose control and high blood pressure, collaborating with research groups of the IBGM in Valladolid and the CIAL in Madrid, both institutes of the CSIC. Likewise, it participates in studies of oxidative stress in the retina in collaboration with the IOBA in Valladolid.



# Una. experiencia inolvidable

## AN UNFORGETTABLE EXPERIENCE

Hacer vivir experiencias transmitiendo lo que hay detrás y dentro de cada una de las botellas que elaboramos, es el objetivo de Bodegas Familiares Matarromera. Al trabajo como elaboradores de vino y aceite, le acompaña una amplia oferta de turismo enológico y gastronómico que abarca cinco Denominaciones de Origen, las mismas en las que están presentes las nueve bodegas del grupo, y a las que acompañan para complementar y aportar valor nuestra línea de cosméticos ESDOR, el restaurante La Espadaña de San Bernardo, el Hotel Rural Emina y una almazara en la que se elabora un aceite de máxima calidad.

Existen múltiples posibilidades para sumergirse en un mundo de tradición, de saber hacer, de trabajo continuo marcado por el paso de las estaciones.

Es necesario comprender la importancia de combinar los avances tecnológicos para que se pongan al servicio del entorno, de la tierra, de los frutos, para entender lo que fue, lo que es y hacia dónde va un mundo apasionante como es el del vino.

Se descubre una diversidad marcada por las características especiales que ofrecen las diferentes zonas por los tipos de suelo, los climas y microclimas, las variedades de uva, y a las cuales Bodegas Familiares Matarromera imprime su carácter y su saber hacer de manera única y personalizada en cada una de las bodegas para conseguir unos productos de calidad.

*The aim of the Matarromera Family Wineries is to create experiences by transmitting what is behind and inside each of the bottles that we produce. The work of winemakers and oil makers is accompanied by a wide range of wine and gastronomic tourism activities which cover five Denominations of Origin, where nine of the group wineries are located. These activities are complemented by our cosmetics line ESDOR, the La Espadaña de San Bernardo restaurant, the Rural Hotel Emina and a mill in which top quality oil is produced.*

*There are multiple possibilities for you to dive into a world of tradition, knowledge, and constant hard work marked by the changing seasons.*

*Knowing the importance of combining technological advances is needed in order to best serve the environment, the soil, and its fruits, in order to understand what this fascinating world of wine was, what it is and where it is going.*

*Such diversity has been discovered, marked by the special characteristics offered by the types of soil in the different areas, the climates and the microclimates, and the grape varieties; the Matarromera Family Wineries has imprinted its character and its know-how to this diversity in a unique and personalised manner in each one of its wineries to achieve quality products*



Matarromera pretende transmitir una filosofía de respeto por la tierra para aprovechar la diversidad que nos ofrecen cada uno de los territorios en los que estamos presentes a través del conocimiento, el descubrimiento y el disfrute.

Matarromera intends to transmit a philosophy of respect for the land in order to take advantage of the diversity offered by each one of the territories where we are present through knowledge, discovery and enjoyment.

En la D.O Ribera del Duero se alza BODEGA MATARROMERA (Valbuena de Duero, Valladolid), madre de todas las bodegas del grupo y en la que encontramos un 'Vino de leyenda', como podemos calificar al que fue elegido mejor vino del mundo en 1995 de la recién creada bodega.

Muy cerca y pasando el testigo del espíritu joven e innovador de MATARROMERA encontramos BODEGA EMINA RIBERA (Valbuena de Duero, Valladolid). Emina Ribera es un referente en enoturismo, no solo por su Museo del Vino y la visita a la propia Bodega, sino también porque incluye entre sus atractivos el restaurante La Espadaña de San Bernardo y la posibilidad de alojarse en el corazón de la Ribera del Duero con el Hotel Rural Emina.

Cuando hablamos de BODEGA RENTO en Olivares de Duero, Valladolid, hablamos de belleza histórica. Una bóveda de ladrillo macizo y unos muros de dos metros de anchura en una casa noble del S.XVI perteneciente al Marqués de Olivares y que fue casa de labor de los Jesuitas, le confiere a esta bodega unas condiciones naturales idóneas para la crianza de un vino de autor proveniente de excelentes uvas y envejecido en las mejores barricas de roble francés.

BODEGA EMINA RUEDA nace en el año 2007 en Medina del Campo, Valladolid, cerca del majestuoso Castillo de la Mota. Un edificio moderno que alberga la última tecnología para la elaboración de vinos blancos de calidad. La variedad autóctona de la D.O. Rueda, la Verdejo, de reconocida fama internacional, es la más utilizada para la elaboración de blancos con mucho carácter.

Junto a la bodega encontramos Oliduro, la primera almazara ecológica de la provincia. También perteneciente a Bodegas Familiares Matarromera, tiene capacidad para elaborar en torno a 74.000 litros anuales de aceite de oliva virgen extra y que también se puede visitar en cualquier época del año.

BODEGA CYAN es una de las bodegas más reconocidas y admiradas por la crítica nacional e internacional, por la calidad de sus vinos desde que se fundó en 1999. Se encuentra a tan solo doce km de la localidad zamorana de Toro. El paisaje adopta en esta zona el ritmo característico de las formas onduladas de unas tierras con laderas de pendiente ligera y suaves colinas. Cuenta con un parque de 600 barricas, fundamentalmente de roble francés en las que la variedad Tinta de Toro alcanza su máxima expresión.

La D.O. Cigales, Valladolid, acoge a BODEGA VALDELOSFRAILES. El origen de esta bodega se remonta a la tradición vitivinícola de la familia de Carlos Moro, que viene cultivando viñedo y elaborando vino en las zonas de Cubillas de Santa Marta y Valoria la Buena. Allí se elaboraban de forma unos magníficos claretes hasta que, en 1998, Carlos decidió apostar por la renovación y producción de vinos rosados y tintos nuevos en la zona.

En BODEGA CARLOS MORO (San Vicente de la Sonsierra, La Rioja) destaca su calado subterráneo de 150 metros, con capacidad para 2.000 barricas que permite un envejecimiento de forma natural y homogénea. Es la última bodega en llegar a Bodegas Familiares Matarromera y ofrece al turista una visita diferente en el que el proceso de vinificación es por gravedad y se realiza en un entorno singular custodiado por el castillo de San Vicente.



*The MATARROMERA WINERY in the DO Ribera del Duero (Valbuena de Duero, Valladolid), is the mother of all the group wineries and it is where we discover a 'Legendary wine', one which we can classify as being chosen as the best wine in the world in 1995, produced by the newly created winery.*

*Close by and passing the young and innovative spirit of MATARROMERA on, we find the EMINA RIBERA WINERY (Valbuena de Duero, Valladolid). Emina Ribera is a reference in wine tourism, not only for its Wine Museum and the Winery tours it provides, but also because of the restaurant La Espadaña de San Bernardo and the possibility of staying in the heart of the Ribera del Duero at the Rural Hotel Emina.*

*When we mention RENTO WINERY in Olivares de Duero, Valladolid, we are talking about historical beauty. The noble 16th century property that was once home to the Marquis de Olivares and then a Jesuit work house, is built with a solid brick dome and walls that are two metres wide; this outstanding location provides this winery with the ideal natural conditions to age a signature wine stemming from excellent grapes that are aged in the best French oak barrels.*

*The EMINA RUEDA WINERY was born in 2007 in Medina del Campo, Valladolid, near the majestic La Mota Castle. It is a modern building housing the latest technology to produce quality white wines. The autochthonous grape variety of the DO Rueda region, the Verdejo, with a renowned international reputation, is the most used variety to produce white wines with a strong character.*

*The first ecological mill of the region, the Oliduro, is located next to the winery and it also belongs to the Matarromera Family Wineries. It has the capacity to produce around 74,000 litres per year of extra virgin olive oil and it can also be visited at any time of the year.*

*The CYAN WINERY is one of the most well-known and admired wineries among national and international critics, due to the quality of its wines since it was founded in 1999. It is located only 12 km from the town of Zamora in the Toro region. The landscape in this area has the characteristic rhythm of rounded forms, gentle slopes and soft hills. The winery has a total of 600 barrels, mainly in French oak, where the Tinta de Toro grape variety reaches its maximum level of expression.*

*The DO Cigales in Valladolid is home to the VALDELOSFRAILES WINERY. The origin of this winery goes back to Carlos Moro's family tradition of wine, and he has been cultivating vineyards and producing wine in the areas of Cubillas de Santa Marta and Valoria la Buena for some time. Some magnificent claretes were produced there until 1998, when Carlos decided to support the renovation and production of new rosé and red wines in the area.*

*The CARLOS MORO WINERY (San Vicente de la Sonsierra, La Rioja) is famous for its 150 metre underground cave, with the capacity for 2,000 barrels allowing the wine to mature in a natural and homogeneous way. It is the last winery to join the Matarromera Family Wineries and it offers the tourist a different type of tour, where the winemaking process is done by gravity and in a unique environment guarded by the San Vicente castle*

# Matarromera social

## MATARROMERA SOCIAL

Fran Sardón gestiona esta nueva área que pretende aplicar criterios de accesibilidad universal en el mundo del vino y mejorar la calidad de vida de las personas.

Fran Sardón manages this new area which intends to apply universal accessibility criteria in the world of wine and to improve the quality of people's lives.

Fran Sardón es coordinador de Matarromera Social, un apasionado de la igualdad de oportunidades.

Fran Sardón is the coordinator of Social Matarromera, and is passionate about equal opportunities.



Videocatas en lengua de signos.  
Video tasting with sign

Matarromera tiene entre los principales valores desde su fundación el apoyo a los colectivos más desfavorecidos estimulando acciones e iniciativas basados en criterios de igualdad de oportunidades. Este año se ha dado un nuevo impulso en la decidida apuesta por el compromiso con las personas presentando Matarromera Social.

Matarromera Social está integrada en el Departamento de Comunicación y Relaciones Externas de la compañía e incluye un Plan específico para llevar a cabo hasta 2020 con el objetivo de avanzar desde la responsabilidad social en el ámbito de la igualdad de oportunidades, la accesibilidad universal, el empleo y la salud, además de incorporar grupos de interés incluidos en las acciones: empleados, comunidad local, accionistas, proveedores, clientes, administraciones y sociedad. Entre los objetivos se encuentran mejorar, a través de la acción, aspectos y valores fundamentales para el crecimiento de la compañía en materia social como el orgullo de pertenencia, la responsabilidad, la fidelidad, la garantía o la calidad. En definitiva, Matarromera pretende realizar actuaciones para construir una sociedad mejor en el entorno, en las familias y en las personas que nos rodean siendo un referente en esta materia.

En el año 2012 Matarromera creó la Fundación Carlos Moro de Matarromera con el objetivo de promocionar, realizar y gestionar diferentes actividades y programas relacionados con el desarrollo personal, social, humano y cultural de las personas y entre sus iniciativas más recientes se encuentran la realización de videocatas en lengua de signos o la organización de una Cata Solidaria junto con Fundación Cauce. Además, ha mejorado la accesibilidad en sus instalaciones y ha colaborado y patrocinado diferentes eventos deportivos y culturales.

Francisco J. Sardón es una de las personas con mayor experiencia y reconocimiento en el área de lo social en nuestro país. Compatibiliza la coordinación de Matarromera Social con su actividad en asociaciones como PREDIF, ASPAYM o CERMI. Francisco estudió Historia en la Universidad de Valladolid, fue uno de los socios fundadores de ASPAYM Castilla y León en 1992 siendo a día de hoy patrono de su Fundación. En la actualidad preside PREDIF Estatal y CERMI CyL. Es experto en responsabilidad social corporativa, accesibilidad universal, turismo y ocio inclusivo y asistencial personal y vida independiente.

*One of Matarromera's main values since it was founded is the support for the most disadvantaged groups, by stimulating actions and initiatives based on criteria of equal opportunities. This firm commitment to people has been given a new impulse this year by presenting Social Matarromera.*

*Social Matarromera is integrated in the company's Communication and Foreign Relations Department and it includes a specific plan to be implemented until 2020 with the aim of advancing in terms of social responsibility in the field of equal opportunities, universal accessibility, employment and health, in addition to incorporating interest groups into the actions taken: employees, the local community, shareholders, suppliers, clients, administrations and society. The objectives include improving, through action, aspects and values that are essential for the growth of the company in social matters. These include being proud to belong to the company, having responsibility, loyalty, guarantees and quality. In essence, Matarromera intends to carry out actions to build a better society in the environment, in the families and in the people around us, becoming a leader in these matters.*

*In 2012 Matarromera created the Matarromera Carlos Moro Foundation with the aim of promoting, performing and managing different activities and programmes related to personal, social, human and cultural development. Its most recent initiatives include doing video tastings in sign language and organising a charity tasting session together with the Cauce Foundation. Additionally, the accessibility to its facilities has been improved and it has collaborated with and sponsored different sport and cultural events.*

*Francisco J. Sardón is one of the country's most experienced and renowned professionals in social areas. He combines the coordination of Social Matarromera with his activity in associations such as PREDIF, ASPAYM and CERMI. Francisco studied History at the University of Valladolid, he was one of the founding partners of ASPAYM Castile and Leon in 1992, and he is now a trustee of the Foundation. He currently chairs PREDIF Estatal and CERMI CyL. He is an expert in corporate social responsibility, universal accessibility, inclusive tourism and leisure, personal care and independent living.*



**¿Qué papel debe tener la responsabilidad social en las empresas actuales?**

La RSC debe formar parte de la estrategia general de la empresa e impregnar todas las áreas y acciones de la misma, bajo la máxima de la excelencia, el respeto al medio ambiente, la compra responsable o el compromiso con los colectivos más desfavorecidos. La RSC debe tener el papel de humanizar, en el mejor sentido de la palabra, la imagen y las acciones de la empresa.

**¿Qué supone el nacimiento de Matarromera Social?**

Matarromera Social supone la decidida apuesta de la empresa por la RSC. Desde el nacimiento de Matarromera, la dirección y la empresa han estado involucrados en fines sociales. Siempre ha habido conciencia de responsabilidad y los hechos nos avalan y esta es la principal razón de haber querido impulsar, a través de la voluntad mejorar un área como Matarromera Social, para seguir actuando de forma positiva en las personas y en la sociedad.

**What role must social responsibility play in today's companies?**

*CSR must be part of the company's general strategy and it must permeate all its areas and actions, according to maximum excellence standards, respect for the environment, responsible procurement and the commitment to the most disadvantaged groups. CSR must play a role to humanise, in the best sense of the term, the image and the actions of the company.*

**What lead to Social Matarromera being created?**

*Social Matarromera embodies the company's firm commitment for CSR. Since Matarromera was founded, the company and its managers have been involved in social purposes. There has always been a sense of responsibility and the facts back us up, and this is the main reason for wanting to boost and improve an area through Social Matarromera, in order to continue acting in a positive manner for the people and for the society.*

**¿Cuál son los objetivos que persigue esta nueva área de la empresa?**

A través de Matarromera Social queremos definir y coordinar los ámbitos donde queremos actuar para convertirnos en un referente. La tierra y el medio ambiente son la sangre y la inspiración de la empresa; favorecer a las personas del entorno es consustancial a una empresa ubicada en el medio rural, promover hábitos saludables y el compromiso con los grupos de población más desfavorecidos son áreas en las que se quiere destacar y ser reconocibles a través de acciones concretas.

**Uno de los aspectos que más importancia ha adquirido es hacer que el mundo del vino sea accesible a todas las personas, ¿pero cómo se consigue esto?**

Para las personas con discapacidad, por ejemplo, no siempre el mundo del vino, la historia y la cultura que hay detrás han sido territorios de fácil acceso. El mundo rural en general por sus peculiares características y, a veces, por falta de recursos tampoco. Uno de nuestros principales retos es que todas las personas, con independencia de su condición física, puedan conocer, aprender y disfrutar de nuestras instalaciones y de nuestro trabajo. Para conseguirlo vamos a ir aplicando criterios de accesibilidad universal en todas nuestras instalaciones y contenidos y vamos a apoyarnos en entidades de referencia en estos ámbitos.



**What are the objectives pursued by this new area of the company?**

*Through Social Matarromera we want to define and coordinate the fields where we want to act in order to become a reference point. The land and the environment are the heart and soul of the company; favouring the people in the area is inherent when running a company located in rural areas, and enhancing healthy habits and having a commitment to the most disadvantaged groups of the population through specific actions are areas in which it wants to stand out and be known for.*

**One of the features which has become more important is making the wine world available for everybody, but how can this be made possible?**

*For people with disabilities, for example, the wine world, the history and the culture behind it have not always been easy to access. Neither has the rural world in general due to its particular characteristics and, sometimes, due to a lack of resources. One of our main challenges is for everybody, regardless of their physical condition, to have the opportunity to know, learn and enjoy our facilities and our work. In order to achieve it we are going to apply universal accessibility criteria in all of our facilities and contents and we are going to be supported by the leading entities in these fields.*

**Durante los primeros meses de Matarromera Social han firmado numerosos convenios y acuerdos. ¿Qué valoración hace de los mismos?**

Una valoración muy positiva y una lectura de la importancia y el significado que tiene que la empresa privada adquieran compromisos firmes con las entidades que están representando a los colectivos menos favorecidos. Hemos firmado acuerdos con PREDIF en el ámbito de la promoción del turismo enológico accesible. Con Plena Inclusión para aplicar criterios de lectura fácil en todos nuestros contenidos, con ASPAYM para acompañar y promover los mensajes de prevención de accidentes de tráfico o con la Junta de Castilla y León para promover los sellos de calidad de Tierra de Sabor. En el proceso de la construcción de una sociedad de calidad debemos estar todos y, en primera fila, la empresa.

**¿Nos puede adelantar las principales líneas de actuación de Matarromera Social para el futuro?**

Aplicar criterios de accesibilidad universal en todas nuestras acciones y contenidos de forma progresiva para que cualquier persona pueda acceder y disfrutar en igualdad de todo lo que ofrecemos a las personas. Reforzar nuestro compromiso con la salud y los hábitos saludables. Queremos avanzar en posibilitar la empleabilidad de las personas más vulnerables en el ámbito laboral y queremos ser compañeros de viaje de todos los mensajes de inclusión social y de prevención de las entidades sociales. En la consecución de estos objetivos queremos estar siempre acompañados por todos los empleados de la empresa.

**During the first months of Social Matarromera, numerous conventions and agreements have been signed. What is your view on these?**

It is very positive and when reading into the significance and importance of them, they show the firm commitment that the private company has acquired with the entities representing the most disadvantaged groups. We have signed agreements with PREDIF in the field of promoting accessible wine tourism, with Plena Inclusión to apply easy reading criteria for all our contents, with ASPAYM to accompany and promote traffic accident prevention messages and with the Castile and Leon Regional Government to promote the quality seals of Tierra de Sabor. We should all be involved in the process of building a quality society and, first of all, so should the company.

**Can you let us know in advance what Social Matarromera's main lines of action are for the future?**

To apply universal accessibility criteria in all our actions and contents in a progressive manner so that any person can have access and enjoy, equally, everything we offer to the people. To reinforce our commitment to health and healthy habits. We want to make progress in making it possible to employ the most vulnerable people in the work environment and we want to be fellow travellers of all the messages of social inclusion and prevention with social entities. In order to achieve these objectives, we want to be always do this with all the company's employees.



Videocata con lengua de signos. / Video tasting with sign language.

**¿Qué consejos podría dar para aquellas empresas que desean apostar por lo social?**

La aplicación de los criterios y fundamentos de la RSC en una empresa son opcionales. La RSC es la decisión de querer hacer algo más de lo que te marca la Ley o la norma, pero ese algo más es imprescindible para que nos sintamos parte de los avances y el progreso de la sociedad. La empresa no debe estar ajena a las circunstancias que acontecen en la sociedad donde actúa, no debe ser solo una parte interesada, sino que debe convertirse en una entidad que actúa, que tiene arraigo y que genera confianza, no solo por sus productos, sino por su involucración en los ciudadanos. Confianza es lo que una empresa debe transmitir y conseguir aplicando una política continuada y organizada de RSC. Estos logros son altamente positivos a nivel económico para la empresa y, a nivel social, para el conjunto.

**What advice would you give to companies who wish to support social issues?**

The application of SRC criteria and bases in a company are optional. SRC is the decision of wanting to do something that goes beyond what the Law or regulations demand, but this desire to do something more is essential for us to feel that we are part of what advances and progresses society. The company must not be too far removed from the circumstances which occur in the society where it acts, it must not be just an interested party, but it must also become an entity that acts, that is grounded and that generates confidence, not only due to its products, but also due to its involvement with the citizens. Confidence is what a company must transmit and achieve by applying a continuous and organised SRC policy. These achievements are highly positive at an economic level for the company and, at a social level, as a whole.



# Compromiso con las personas

## COMMITMENT TO PEOPLE

Las formas que integran el grafismo simbolizan las emociones, la amistad y la alegría.

The shapes used in the graphic symbolise emotions, friendship and joy.

La mejor muestra de que Matarromera Social pretende ser un área dinámica y comprometida son los convenios de colaboración alcanzados durante sus primeros meses de andadura.

A través de la marca de vino sin alcohol, WIN, se firmaron acuerdos con la Asociación Española contra el Cáncer AECC y con ASPAYM. En el primer caso, se realizaron 60.000 botellas de una edición especial de Win.0 para esta iniciativa con un nuevo y atractivo diseño integral inspirado en los colores blanco, azul y rosa que representan la esperanza, la serenidad y el amor. Una parte importante de la venta de este producto va destinada a un proyecto de investigación del Cáncer. El segundo acuerdo tiene como objetivo la concienciación sobre el consumo responsable de alcohol y los accidentes de tráfico. Para ello Win realiza una campaña especial con mensajes tanto en sus botellas como en diferentes medios de difusión.

Recientemente se ha establecido un acuerdo con Plena Inclusión que tiene como objetivo la búsqueda y creación de empleo para la inclusión social de personas con discapacidad intelectual, así como el apoyo de la promoción de este tipo de actuaciones en otras empresas de Castilla y León avanzando en su inserción laboral. Para ello, además de colaborar con diferentes actuaciones, se estudiarán los diferentes puestos y perfiles profesionales, a través de un estudio y trabajo previo que puedan desarrollar las personas con discapacidad intelectual, y se realizará una búsqueda de las personas más adecuadas para este tipo de funciones.



*Our best demonstration that Social Matarromera intends to be a dynamic and committed area is the collaboration agreements it has reached during its first months of the journey.*

*Agreements with the Spanish Association Against Cancer AECC and ASPAYM were signed with the alcohol-free wine brand, WIN. In the first case, 60,000 bottles of a special edition of Win.0 were produced for this initiative with a new and attractive integral design inspired in the colours white, blue and pink which represent hope, serenity and love. An important part of the product sales is destined for Cancer research projects. The second agreement has the objective to raise awareness on the responsible consumption of alcohol and traffic accidents. To that end, Win has carried out a special campaign with messages both in its bottles and in different media.*

*Recently, an agreement has been established with Plena Inclusión which aims to search for and create employment for the social inclusion of people with intellectual disabilities, as well as to support the promotion of this type of action in other companies of Castile and Leon, progressing in its employability. To that end, in addition to collaborating with different actions, different posts and professional profiles will be analysed, through a prior study on the work which can be done by people with an intellectual disability, and by searching for the most adequate people for this type of positions.*

Presentación de WIN y firma del convenio con la AECC.  
*Presentation of WIN and signing the SAAC agreement.*

Firma del acuerdo de colaboración con Plena Inclusión.  
*Signing the collaboration agreement with Plena Inclusión.*

Brindis por el turismo accesible.  
*A toast for accessible tourism.*

Presentación de la campaña de concienciación con Aspaym.  
*Presentation of the awareness campaign with Aspaym.*



# El Valor de los productos ecológicos

## THE VALUE OF ECOLOGICAL PRODUCTS

Para Bodegas Familiares Matarromera el compromiso con el medio ambiente es una línea clave dentro de sus planes de actuación; más de 50 de sus 575 hectáreas de viñedos siguen métodos de producción de agricultura ecológica, en las denominaciones de Origen de Toro, Rueda y Ribera del Duero.

La Agricultura Ecológica es un método de producción agraria basado en el máximo respeto por el medio ambiente, asegurando prácticas culturales sostenibles, empleo de productos naturales y aprovechamiento máximo de residuos orgánicos como nutrientes.

*For Matarromera Family Wineries, the commitment with the environment is a key line within its action plans; more than 50 of its 575 hectares of vineyards follow ecological agricultural production methods in the DO Toro, Rueda and Ribera del Duero regions.*

*Ecological Agriculture is a farming production method based on the utmost respect towards the environment, ensuring sustainable cultural practices, the use of natural products and the optimum use of organic waste as nutrients.*

En este tipo de agricultura se prohíbe el empleo de productos fitosanitarios químicos de síntesis para el tratamiento de plagas y enfermedades; también se prohíbe el uso de herbicidas y abonos químicos no orgánicos; y en la elaboración y envasado de productos agrarios procedentes de la Agricultura Ecológica se estipulan unas estrictas normas que limitan o inhiben el empleo de aditivos en dicho proceso de elaboración.

El cultivo dentro de la Agricultura Ecológica es muy delicado; se hace necesaria una estricta vigilancia fitosanitaria de los cultivos para prevenir la aparición de plagas y enfermedades y, en el caso de que aparecieran, sólo se autoriza el empleo de productos naturales como el sulfato de cobre, azufre en polvo o extractos de diferentes vegetales como ortigas y camomila, por sus propiedades curativas.

Como consecuencia de esto, los productos obtenidos no tienen residuos de pesticidas químicos de síntesis, siendo completamente naturales.

Las producciones obtenidas son menores cuantitativamente en comparación con la agricultura convencional, pero de una calidad óptima.

Los vinos ecológicos se caracterizan y diferencian por ser vinos más naturales que respetan más los aromas varietales y los sabores de la tierra.

*In this type of agriculture, the use of chemical phytosanitary products to treat plagues and diseases is prohibited, as is the use of herbicides and non-organic chemical fertilisers; and when producing and packaging agricultural products from Ecological Agriculture there are some strict rules which limit or inhibit the use of additives in such production processes.*

*Ecological cultivation is very delicate; the crops need strict phytosanitary monitoring to prevent plagues and diseases from appearing, and if they appear, only natural products such as copper sulphate, powdered sulphur or different plant extracts such as nettles and camomile, can be used for their healing properties.*

*As a result, the products obtained do not have any chemical pesticide residues, being completely natural.*

*The yields produced are smaller when compared to those from traditional agriculture, but they are of an optimum quality.*

*The ecological wines are characterised by being more natural wines which respect the aromas of the grape variety and the flavours of the land.*

# Aceite & vino

## OLIVE OIL & WINE

## Ecológico/Organic



La agricultura ecológica es un modo de producir alimentos que contribuye a respetar el medio ambiente. El sello de agricultura ecológica garantiza una producción sostenible, la protección del medio ambiente, una calidad y unas normas del bienestar animal

*Ecological agriculture is a way of producing food and drink products that contributes to the respect for the environment. The ecological agriculture seal guarantees sustainable production, environment protection, quality and animal welfare standards.*

## Granza

Granza es la marca de vinos ecológicos de Bodegas Familiares Matarromera.

Las Bodegas Cyan en la Denominación de Origen Toro, Renacimiento en Ribera del Duero y Emina Rueda, inscritas en Régimen de Agricultura Ecológica, junto con las más de 130 hectáreas de viñedo ecológico propias en estas tres regiones, permiten la elaboración de este tipo de vino que responde a una nueva demanda de mercado, de un tipo de consumidor de vino más concienciado con el respeto medioambiental y la sostenibilidad.

*The Matarromera Family Wineries brand of ecological wines is called Granza.*

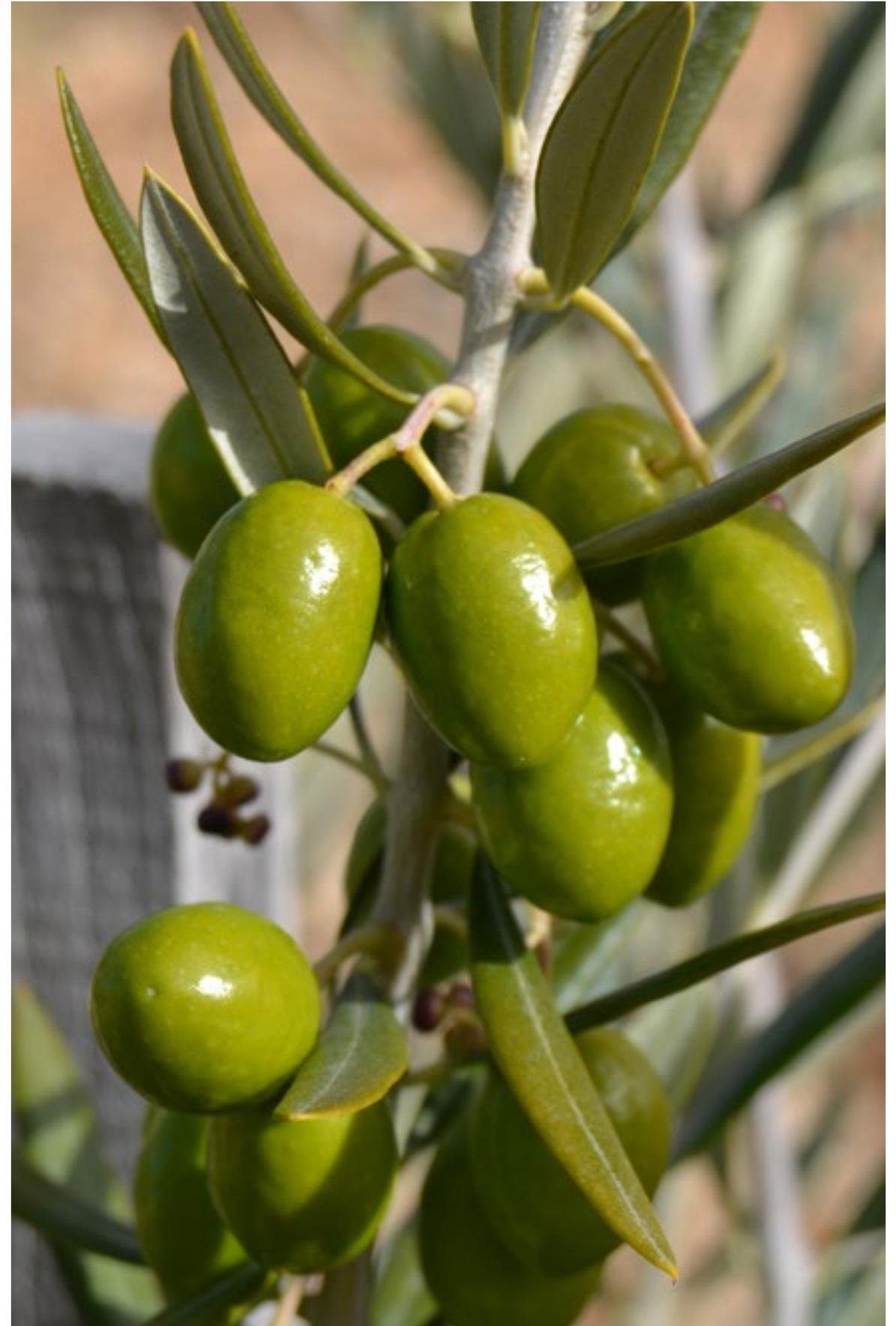
*The Cyan Winery in DO Toro, the Renacimiento Winery in Ribera del Duero and Emina in Rueda are all registered under the Ecological Agriculture Regime, together with more than 130 hectares of ecological vineyards belonging to these three regions, enabling this type of wine to be produced which responds to a new market demand, from a type of wine consumer who is more aware of environmental respect and sustainability.*



## Oli Duero

Un total de 12 hectáreas de plantaciones de olivo siguen métodos de producción de agricultura ecológica, desarrollando un ambicioso proyecto de recuperación del cultivo del olivo en Castilla y León en producción ecológica (Picual, Arbequina y Arbosana) en la zona de Rueda, Toro y Cigales para elaborar aceites de oliva virgen extra de gran calidad. Ejemplo de ello es el aceite Oli Duero Ecológico

*A total of 12 hectares of olive tree plantations also follow ecological production methods, by developing an ambitious project to recover olive growing in Castile and Leon through ecological production (picual, arbequina and arbosana) in the area of Rueda, Toro and Cigales in order to produce high quality extra virgin olive oil. An example of this is the ecological oil Oli Duero.*





# Vinos Ecológicos Organic wines

Las nuevas añadas de Granza lucen etiquetas nuevas fabricadas con un papel ecológico elaborado a partir de residuos de uva. Granza es la primera marca agroalimentaria española en utilizar este tipo de etiquetas. El uso de "Grape Touch", que es como se denomina al papel con el que están hechas las etiquetas, responde a la filosofía con la que nace esta marca que cuenta con tres vinos ecológicos: Granza Eco Verdejo 2016, Granza Eco Roble Ribera del Duero 2016 y Granza Eco Roble Toro 2013.

*The new Granza vintages have new labels produced using an ecological type of paper created from grape residues. Granza is the first Spanish agro food brand to use this type of labels. The use of "Grape Touch", the name of the paper used to make the labels, responds to the philosophy from which this brand is born which has three ecological wines: Granza Eco Verdejo 2016, Granza Eco Roble Ribera del Duero 2016 and Granza Eco Roble Toro 2013.*

# La Belleza nacida de la Vid

BEAUTY BORN FROM THE VINE

Tras varios años de investigación, el equipo de I+D+i de Bodegas Familiares Matarromera consiguió extraer del hollejo de la uva tinta Tempranillo (piel, pepita y jugo) un compuesto polifenólico de origen natural con grandes propiedades antioxidantes y protectoras.

Los polifenoles de uva ayudan a neutralizar los radicales libres, que son uno de los causantes del envejecimiento prematuro de la piel. Además, ayudan a la piel a protegerse y recuperarse de los daños que sufre debido a las agresiones externas a las que se enfrenta diariamente (humo, contaminación, radiación UVA).

*After several years of research, the Matarromera Family Wineries R&D&I team has succeeded in extracting a polyphenolic compound from the red Tempranillo grapes (skin, seed and juice), a natural compound with great antioxidant and protective properties.*

*Grape polyphenols help to neutralise free radicals, which are one of the reasons behind the premature ageing of the skin. In addition, they help protect the skin and help it to recover from the damages suffered daily due to external aggressions (smoke, pollution, UV radiation).*





Eminol® es un extracto polifenólico patentado por Bodegas Familiares Matarromera cuya principal fortaleza es la sinergia entre todos los polifenoles presentes en la uva de forma natural.

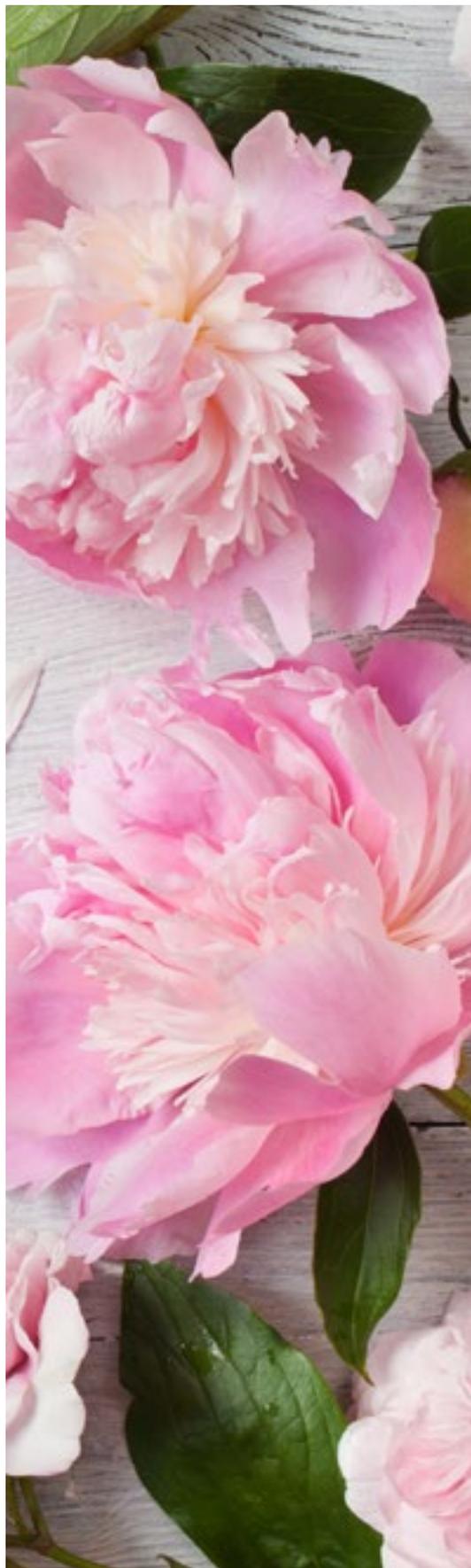
Los productos de ESDOR están formulados con lo mejor de la naturaleza. Escoge ingredientes activos de origen natural que garanticen la eficacia y sensorialidad de todos los cosméticos, procurando que provengan de cultivos sostenibles y en armonía con el medio ambiente.

Tras más de 12 años de investigación y con cerca de 30 productos en el mercado, continúa con el firme compromiso de desarrollar nuevos productos innovadores y naturales que satisfagan las necesidades de las pieles más exigentes.

*Eminol® is a polyphenolic extract patented by the Matarromera Family Wineries and its main strength is the synergy between all the polyphenols present in the grape in a natural manner.*

*ESDOR products are formulated with the best of nature. Natural active ingredients are chosen which guarantee the effectiveness and sensorial nature of all the cosmetics, ensuring that they come from sustainable crops that are in harmony with the environment.*

*After more than 12 years of research and with nearly 30 products in the market, it continues with the firm commitment to develop new innovative and natural products which satisfy the needs of the most demanding skins.*





## Pasión por la naturaleza

ESDOR nace como una marca de cosmética firmemente ligada a la tierra, a la naturaleza y a la protección de la misma. Todos los cosméticos de ESDOR poseen al menos un 85% de ingredientes de origen natural, muchos de ellos procedentes de la agricultura ecológica. Sus productos no incluyen aceites minerales, colorantes artificiales ni parabenos en sus formulaciones y la empresa es contraria a las pruebas en animales.

## Passion for nature

*ESDOR is born as a cosmetic brand that is firmly connected to the land, to nature and to the protection of the natural world. Every ESDOR cosmetic product has at least 85% of its ingredients from natural origins, many of them arising from ecological agriculture. The product formula do not include mineral oils, artificial colourings or parabens and the company is firmly against testing on animals.*

## Innovación como pilar fundamental

ESDOR posee un completo laboratorio de I+D+i dirigido por profesionales multidisciplinares que se dedican a la obtención y extracción de activos procedentes de la vid así como al diseño y formulación de cada uno de sus cosméticos.

## Innovation as its cornerstone

*ESDOR has a complete R&D&I laboratory directed by multidisciplinary professionals who are dedicated to obtaining and extracting active ingredients from the vines, as well as to designing and formulating each one of their cosmetics.*



## Calidad y seguridad

ESDOR garantiza que todos sus productos han superado con éxito diferentes pruebas de seguridad y eficacia realizadas por laboratorios de reconocido prestigio.

## Quality and safety

*ESDOR guarantees that all its products have successfully completed different safety and effectiveness tests performed by highly reputable laboratories.*

## Eficacia y sensorialidad

En ESDOR trabajamos para diseñar cosméticos con los ingredientes activos de origen natural más innovadores, que nos permitan obtener productos muy eficaces. Nos preocupamos por conseguir texturas placenteras, de fácil aplicación y absorción, y seleccionamos los perfumes más delicados para conseguir un producto único.

## Efficacy and sensoriality

*At ESDOR we work on designing cosmetics with the most innovative active ingredients of natural origins, which allow us to obtain highly effective products. We care about achieving pleasant textures, that are easy to apply and have great absorption properties, and we select the most delicate perfumes to achieve a unique product.*



# La nueva generación de vinos sin alcohol

## THE NEW GENERATION OF ALCOHOL FREE WINES

Bajo la creciente demanda de unos consumidores cada vez más sensibles a los productos saludables, bajos en calorías y con baja graduación alcohólica, Bodegas Familiares Matarromera ha creado un abanico de referencias aptas para todos los públicos, en especial para aquellos que no pueden o no quieren beber alcohol (muy demandadas también en los mercados internacionales). En el año 2004 empezó a investigar en los vinos sin alcohol, a través de diferentes proyectos dirigidos a estudiar técnicas de desalcoholización y el diseño de vinos de baja graduación alcohólica, así como en la investigación, diseño y optimización del proceso para la elaboración de esta bebida derivada del vino.

Por fin, en el año 2012, se inauguró la mayor planta de deconstrucción molecular de Europa, con una inversión superior a cuatro millones de euros.

WIN se elabora a partir de vinos blancos o tintos, procedentes de uvas de las variedades Verdejo o Tempranillo de viñedos situados en dos de las principales Denominaciones de Origen de nuestro país como son Ribera del Duero o Rueda.

*Under the increasing demand of consumers who are more sensitive towards products that are healthy, low in calories and with low alcoholic strengths, the Matarromera Family Winery has created a wide range of options suitable for the entire public, in particular for those who cannot or do not want to drink alcohol (which is also in great demand in international markets). In 2004 it started to research alcohol-free wines through different projects intended to study dealcoholisation techniques and the design of wines with low alcoholic strengths, as well as through the research, design and optimisation of the process to produce this drink derived from wine.*

*Finally, in 2012, the largest molecular deconstruction plant in Europe was inaugurated, with an investment of more than four million Euros.*

*WIN is produced from white and red wines from the Verdejo or Tempranillo grape varieties from the vineyards located in two of the main DO regions in Spain, Ribera del Duero and Rueda*





Mediante un innovador método realizado en la Planta de Deconstrucción Molecular ubicada en Valbuena de Duero (Valladolid), se separan los aromas y el alcohol del resto de componentes del vino. Se trata de un proceso, a través de un sistema conocido como Columna de Conos Rotatorios, mediante el cual se minimiza el riesgo de pérdida de componentes aromáticos en el vino y se extrae el alcohol. En este sentido, el vino sin alcohol mantiene todas las propiedades beneficiosas para la salud del vino original, al contener polifenoles, antocianos y antioxidantes, pero sin alcohol.

*Through an innovative method carried out at the Molecular Deconstruction Plant in Valbuena de Duero (Valladolid), the aromas and the alcohol are separated from the rest of the grape compounds. It is a process done through a system known as Spinning Cone Column, through which the risk of losing aromatic components in the wine is minimised and the alcohol is extracted. In this sense, the alcohol-free wine maintains all the beneficial health properties of the original wine as it contains polyphenols, anthocyanins and antioxidants, but without the alcohol.*

La gama de WIN son vinos tranquilos sin alcohol que, bajo un diseño refinado y elegante, engloba blancos, tintos, tintos con crianza y espumosos. WIN5.0 es un vino refrescante bajo en alcohol (solo 5.0%) con una fina burbuja que se presenta como Verdejo Frizzante en una original e innovadora botella.

*The WIN range are soft, non-alcoholic wines available in white, red, crianza red and sparkling wines with a refined and elegant design. WIN5.0 is a refreshing low-alcohol wine (only 5.0%) with light bubbles which is presented as a Verdejo Frizzante in an original and innovative bottle.*



Por su parte, WIN.0 son vinos frizzantes sin alcohol diseñados de manera personalizada para la Asociación Española contra el Cáncer con un nuevo y atractivo diseño que tiene una finalidad de apoyo a la investigación de esta enfermedad ya que por cada botella vendida se destinan sesenta céntimos de euro a este fin.

*In contrast, WIN.0 are non-alcoholic sparkling wines that were personally designed for the Spanish Association Against Cancer with a new and attractive design, aimed at supporting cancer research by donating sixty cents towards this purpose from each bottle sold.*

Son vinos refrescantes que se recomienda consumir a una temperatura de entre 4 y 6 grados.

*They are refreshing wines that should be consumed at a temperature between 4 and 6 degrees.*

Ante un aumento del consumo responsable, del compromiso con la salud y el cuidado de la dieta, la empresa SINALCOHOL S.L. ha apostado por aplicar la innovación para lanzar esta propuesta que permite acercarse a los nuevos gustos y preferencias de unos consumidores que no toman bebidas alcohólicas o que buscan cuidar su dieta, no solo en España sino también en mercados exteriores. Países como Finlandia, Reino Unido, Holanda, Bélgica, Polonia, Australia, EAU, Japón, Hong Kong y Taiwan son algunos de los mercados en los que WIN está presente.

*Facing an increase in responsible consumption, in the commitment to health and the care for one's diet, the company SINALCOHOL S.L. aims to use innovation to launch a proposal for the new tastes and preferences of some consumers who do not drink alcohol or who want to take care of their diet, not only in Spain but also in markets abroad. Countries such as Finland, United Kingdom, Netherlands, Belgium, Poland, Australia, UAE, Japan, Hong Kong and Taiwan are some of the markets in which WIN is present.*

# el origen de Oinoz

## OINOZ'S ORIGIN

Con un nombre que hace referencia al origen del vino, nace esta marca de Rioja que comprende dos vinos tintos, Oinoz Crianza y Oinoz by Claude Gros, el vino tinto de tipo de reserva que el prestigioso enólogo define como "un vino elegante con raíces borgoñonas".

El término "Oinoz" tiene un relato simbólico: es uno de los nombres que recibió un primitivo zumo de uva fermentado que puede ser considerado como el origen del vino. La historia sitúa su origen en los países vecinos del Mare Nostrum, lo que hoy en día conocemos como Mar Mediterráneo.

Este nuevo Rioja "Oinoz by Claude Gros 2014" es un vino elaborado con uvas 100% Tempranillo, que presenta una capa muy cubierta y un color cardenal oscuro con tonos amarillos. Proviene de viñedos viejos de hasta casi 80 años, cultivados con mimo en San Vicente de la Sonsierra y Labastida y con una producción muy limitada. Criado en barricas seleccionadas por el propio enólogo francés exclusivamente nuevas durante dieciocho meses. Muy elegante y con aromas de fruta roja madura como zarzamora y sutiles toques de frutos negros que conviven en perfecta armonía con los aromas procedentes de la crianza en barrica, como claro, pimienta negra, chocolate, tofe y maderas nobles

*This brand of Rioja, whose name references the wine's origin, is born of two red wines: Oinoz Crianza and Oinoz by Claude Gros. The latter is the red "reserva" wine that the prestigious oenologist defines as "an elegant wine with Burgundian roots".*

*The word "Oinoz" has a symbolic story: it's one of the names that was given to a primitive fermented grape juice that can be considered as the origin of wine. History places its origin in one of the countries bordering the Mare Nostrum, known today as the Mediterranean Sea.*

*This new Rioja "Oinoz by Claude Gros 2014" is a wine produced from 100% Tempranillo grapes. It presents a very intense robe and a deep red colour with purple hues. It was lovingly cultivated in an almost 80-year-old vineyard in San Vicente de la Sonsierra y Labastida, with a very limited production. For eighteen months it was aged in exclusively new barrels, carefully selected by the French oenologist himself. A very elegant wine with aromas of ripe red fruit, like blackberry, with subtle notes of black pepper. They coexist in perfect harmony with the aromas obtained during the barrel ageing process, such as black pepper, chocolate, toffee and noble woods.*



Más de  
More than

**575** Hectáreas de  
Hectares of **viñedo**  
**vineyards**

repartidas por las *distributed along the*

**cinco/five**

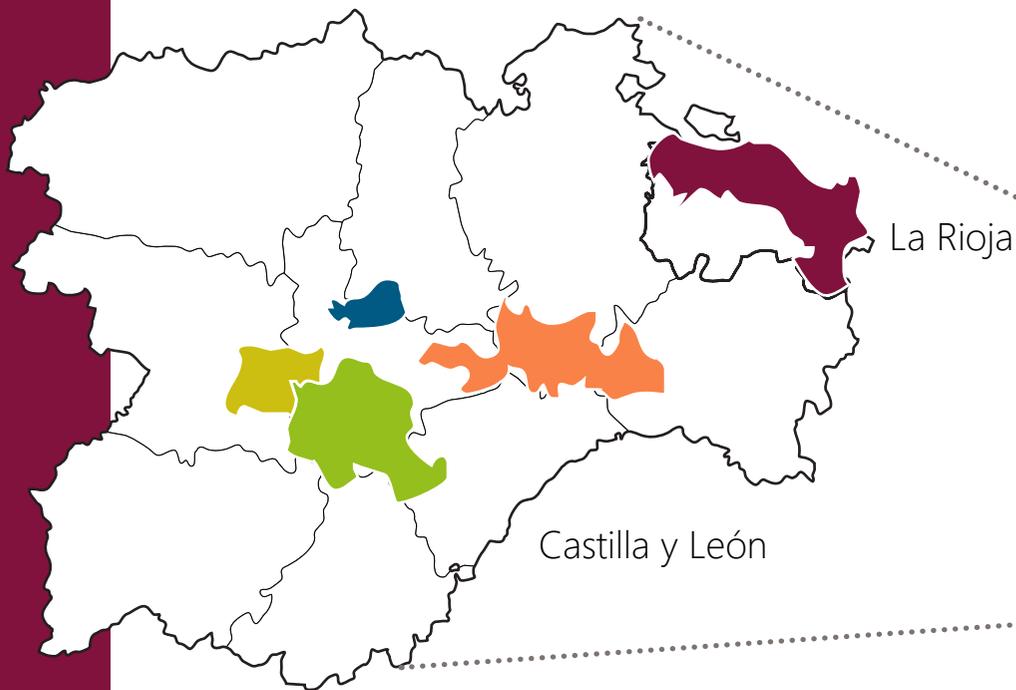
**DENOMINACIONES DE ORIGEN**  
más prestigiosas del país

*most prestigious*  
**DESIGNATIONS OF ORIGIN**  
of the country



Presencia en  
Present in

**57** países  
countries



- D.O. Ribera del Duero
- D.O. Rueda
- D.O. Cigales
- D.O. Toro
- D.O. Ca. Rioja

Desde/since

**1988**



# Bodega Matarromera

.....  
**VALBUENA DE DUERO**

**D.O. Ribera del Duero - Ruta del Vino Ribera del Duero**



**¡VISÍTANOS! - VISIT US!**  
**VALBUENA DE DUERO**  
 Valladolid - España | Spain

www.bodegamatarromera.es  
 Ctra. de Renedo Pesquera, Km 30  
 Valbuena de Duero, 47359 Valladolid | España  
 TEL: +34 983 68 33 15



Disfruta del video escaneando este código.  
 Enjoy this video by scanning this code.

Bodega Matarromera fue fundada en 1988 en Valbuena de Duero (Valladolid), y en 1994 vio la luz su primer vino. Con esa añada obtiene el Premio al Mejor Vino del Mundo galardonado con la Gran Medalla de Oro en el International Wine Competition. La marca consigue, desde sus inicios, un posicionamiento envidiable en el competitivo mercado del vino. Desde entonces, han sido muchos y muy variados los premios y galardones recibidos, tanto de carácter nacional como internacional, entre los que destacan el Premio Alimentos de España 2015 en la categoría de Mejor Industria Agroalimentaria o el reconocimiento de la revista americana Wine & Spirits como una de las 100 mejores bodegas del mundo en 2014.

Rodeada por sobresalientes parcelas de viñedo, un edificio elegante de estilo castellano, de piedra y ladrillo, esconde en su interior naveas semienterradas donde el vino descansa tras haber sido proyectado con la mejor tecnología enológica, uniendo así la tradición y la innovación que tanto caracteriza a esta bodega y a sus distinguidos vinos.

En sus 200 hectáreas de viñedo propio, en plena Milla de Oro de la Ribera del Duero, predomina la variedad Tinto fino o Tempranillo, aunque también hay algunas cepas de Cabernet Sauvignon y Merlot que llegan a alcanzar medio siglo de edad.

Su apuesta por la calidad y la excelencia se ha mantenido desde sus inicios posicionándose como una de las referencias vitivinícolas más importantes. Entre sus vinos encontramos Melior, Matarromera Crianza, Matarromera Reserva, Matarromera Gran Reserva, Matarromera Prestigio, Matarromera Pago de las Solanas, Matarromera Edición Especial 25 Aniversario y Matarromera Verdejo Fermentado en Barrica.

Son vinos clásicos, equilibrados, bien estructurados y de gran complejidad, que poseen la elegancia e intensidad propios de los vinos de esta zona.

.....  
*The Matarromera Winery was founded in 1988 in Valbuena de Duero (Valladolid), and in 1994 its first wine was born. This vintage was given the Award for the Best Wine in the World, as well as being awarded the Grand Gold Medal at the International Wine Competition. The brand has achieved an enviable position in the competitive wine market since it was born. Since then, the awards and prizes received have been many and varied, both at the national and international levels, the main ones being the Spanish Food Award 2015 in the category of Best Agro-Food Industry and the recognition from the American Magazine Wine & Spirits as one of the best 100 wineries in the world in 2014.*

*Surrounded by outstanding vineyards, an elegant Castilian style stone and brick building hides buried warehouses where the wine rests after having been produced using the best winemaking technology; it is here that the tradition and the innovation which characterise this winery and its distinguished wines so well meet.*

*The Tinto fino and Tempranillo grape varieties dominate its 200 hectares of vineyards, in the middle of the Ribera del Duero Golden Mile, although there are also some Cabernet Sauvignon and Merlot vines which are half a century old.*

*Its commitment to quality and excellence has been maintained since it began, by positioning itself as one of the most important leaders in the wine industry. Its wines include Melior, Matarromera Crianza, Matarromera Reserva, Matarromera Gran Reserva, Matarromera Prestigio, Matarromera Pago de las Solanas, Matarromera 25th Anniversary Special Edition and Matarromera Barrel-Fermented Verdejo.*

*They are classic, balanced, well-structured wines with great complexity, and which have the elegance and intensity inherent to the wines in this area.*

# Bodega Emina

.....  
**VALBUENA DE DUERO**

**D.O. Ribera del Duero - Ruta del Vino Ribera del Duero**



**¡VISÍTANOS! - VISIT US!**  
**VALBUENA DE DUERO**  
 Valladolid - España | Spain

www.emina.es  
 Ctra. San Bernardo s/n  
 Valbuena de Duero, 47359 Valladolid | España  
 TEL: +34 983 68 33 15



Disfruta del video escaneando este código.  
 Enjoy this video by scanning this code.

La bodega Emina Ribera fue construida en 2005 en Valbuena de Duero, dentro la prestigiosa zona de la Milla de Oro de la Ribera del Duero, que posee lugares idóneos para el nacimiento de unos vinos que hacen a esta Denominación de Origen acreedora del prestigio que atesora.

Viñas Rosas, La Cabaña, Valdelacasa, Hermano Diego, El Tomillar, El Horno, Valuenga, Los Apriscos, La Hinojera, Vermilion... son los nombres de los pagos de los que proceden los vinos de esta bodega, ubicada en un edificio de gran apreciación arquitectónica con una estética integrada en el entorno y el paisaje, inspirada en las villas romanas, cuya actividad interior gira alrededor de un atrio central.

El complejo, situado en el denominado "triángulo de oro" de la Ribera del Duero que forman Valbuena de Duero, Pesquera y Peñafiel, cuenta en su interior con la bodega Emina Ribera, el museo del vino Emina, la destilería Destilerías del Duero, el Restaurante La Espadaña de San Bernardo, el Hotel Rural Emina y la planta de Deconstrucción Molecular donde se elaboran los vinos sin alcohol.

La bodega es un referente en innovación y sostenibilidad, tanto por sus instalaciones ecoeficientes como por los proyectos que lleva a cabo. Además, la bodega ha conseguido situarse como líder de la I+D+i en el sector vitivinícola en la esfera nacional e internacional con proyectos pioneros que han elevado a esta bodega a la vanguardia de la enología mundial.

Sus vinos destacan por ser afrutados, con taninos sedosos, redondos y elegantes, tintos en los que la variedad Tempranillo expresa su mejor versión.

.....  
*The Emina Ribera Winery was built in 2005 in Valbuena de Duero, within the prestigious area of the Golden Mile, which is an ideal place to create the wines that give this Denomination of Origin its prestige.*

*Viñas Rosas, La Cabaña, Valdelacasa, Hermano Diego, El Tomillar, El Horno, Valuenga, Los Apriscos, La Hinojera, Vermilion, are the names of the wine estates from which the Emina wines come from, located in a stunning architectural building with an aesthetic that is integrated into the environment and the landscape, inspired by Roman villas where activities revolve around a central atrium.*

*The complex is located in the so-called "golden triangle" of the Ribera del Duero region formed by Valbuena de Duero, Pesquera and Peñafiel, and inside it houses the Emina Ribera Winery, the Emina Wine Museum, the Destilerías del Duero distillery, the La Espadaña de San Bernardo restaurant, the Rural Hotel Emina and the Molecular Deconstruction Plant where the alcohol-free wines are produced.*

*The winery is a benchmark in innovation and sustainability, both due to its eco-efficient facilities and due to the projects it carries out. Additionally, the winery has succeeded in positioning itself as leader in R&D&I in the wine sector at the national and international levels with pioneer projects that have placed this winery at the forefront of the oenology world.*

*Its wines stand out for their fruity taste with silky tannins, they are rounded and elegant red wines where the Tempranillo variety expresses its best side*

# Bodega Emina

MEDINA DEL CAMPO  
D.O. Rueda - Ruta del Vino de Rueda



¡VISÍTANOS! - VISIT US!  
MEDINA DEL CAMPO  
Valladolid - España | Spain

www.emina.es  
Ctra Medina del Campo – Olmedo km 1,5  
(A6 - KM 157) 47400 Medina del Campo (Valladolid)  
TEL: +34 983 803 346



Disfruta del video escaneando este código.  
Enjoy this video by scanning this code.

La construcción en 2007 de la Bodega Emina Rueda, en la localidad vallisoletana de Medina del Campo y dentro de la D.O. Rueda, supuso un salto cualitativo en el desarrollo de Bodegas Familiares Matarromera.

La bodega, construida al amparo del Castillo de la Mota, consta de 4.000 m2 de superficie y cuenta con un jardín de variedades de uvas blancas de todo el mundo y otro de olivos donde el visitante puede conocer las diferentes variedades de aceituna.

La apuesta por la I+D+I es uno de los pilares más importantes de Emina. La bodega posee un proyecto de energía solar capaz de surtir de energía a sus instalaciones. El sistema EDAR ayuda en el reciclado del agua. Al igual que su homóloga en Ribera, Emina Rueda posee otro sistema de generación de energía mediante el aprovechamiento de la biomasa.

La bodega es un edificio moderno con la fachada acristalada y con el techo traslúcido, lo que permite un aprovechamiento total de la luz natural.

El viñedo se encuentra en las inmediaciones de Medina del Campo, fundamentalmente en la localidad de Villalba de Adaja, donde destacan las variedades Verdejo, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Viura o Chardonnay. El marco de plantación que se sigue es el típico de Borgoña, con una menor carga de racimos por planta. Un sistema de riego enterrado que permite el ahorro de agua, un suelo franco-arenoso y unas condiciones edafoclimáticas adecuadas hacen de los viñedos cercanos al río Adaja un lugar idóneo para la perfecta maduración de las uvas blancas.

Estas condiciones tan especiales dan lugar a unos vinos frescos y florales, con buena estructura y un excelente equilibrio entre volumen, cuerpo y acidez.

*The construction of the Emina Rueda Winery in 2007 in Medina del Campo, Valladolid, and within the DO Rueda region, entailed a qualitative leap in the development of the Matarromera Family Wineries.*

*The winery, built in the shadow of the La Mota Castle has a surface area of 4,000 square metres, a garden displaying white grape varieties from all over the world, and another garden with olive trees where visitors can learn about the different varieties of olive.*

*The support for R&D&I is one of Emina's most important pillars. The winery has a solar energy project capable of supplying energy to its facilities and the system's WWTP helps to recycle water. As with its counterpart in Ribera, Emina Rueda also has a biomass energy generating system.*

*The winery is a modern building with a glass facade and a translucent roof, which allows natural light to be used as much as possible.*

*The vineyard is located close to Medina del Campo, in the Villalba de Adaja area where the Verdejo, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Viura and Chardonnay grape varieties stand out. The planting framework follows a typical Burgundy framework, with a lower number of bunches per plant. The buried irrigation system which allows water to be saved, a loamy sand soil and the weather and soil conditions make the vineyards close to the river Adaja an ideal place for white grapes to ripen perfectly.*

*These special conditions create fresh and floral wines, with a good structure and an excellent balance between volume, body and acidity*

# Bodega Carlos Moro

SAN VICENTE DE LA SONSIERRA  
D.O.Ca. Rioja - Ruta del Vino Rioja Alta



¡VISÍTANOS! - VISIT US!  
SAN VICENTE DE  
LA SONSIERRA  
La Rioja - España | Spain

www.bodegacarlosmoro.com  
Camino Garugele s/n, 26338  
San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)  
TEL: +34 941 33 40 93



Disfruta del video escaneando  
este código.  
Enjoy this video by scanning  
this code.

Bodega Carlos Moro, ubicada en pleno corazón de la Rioja Alta, nace para convertirse en una de las referencias vitivinícolas de esta región donde la excelencia y la calidad son señas imprescindibles de identidad, tanto en sus métodos de producción como en sus renombrados vinos.

La bodega se ubica en una ladera con excelentes vistas a la localidad y a un entorno de enorme riqueza paisajística y cultural. Su emplazamiento, rodeado de viñedos, así como su diseño, con diferentes niveles entre las distintas dependencias de elaboración, crianza, embotellado y expedición, permite el manejo de la uva y el trasiego de los vinos por gravedad.

En 2015 Bodega Carlos Moro realizó su primera cosecha vendimiando más de 400.000 kg. y en 2016 abrió sus puertas al Enoturismo ofreciendo diferentes experiencias a los turistas que se acercan a esta zona de gran prestigio y tradición vitivinícola. Los visitantes podrán disfrutar del impresionante calado subterráneo de 300 metros de longitud y más de 1.200 metros cuadrados y las diferentes plantas a través de un elevador panorámico desde el que se puede contemplar el proceso productivo enológico.

Desde que se creó la bodega, se ha invertido para mejorar sus instalaciones y procesos, dotándola de la última tecnología y adquiriendo barricas nuevas, tanto americanas como francesas, de las mejores tonelerías. En la actualidad, cuenta con 1.300 barricas de roble francés y americano, 33 depósitos de acero inoxidable, 25 depósitos de hormigón especiales y tres tinós de madera. También se ha ampliado su infraestructura facilitando los trabajos en la elaboración de vino y adecuando las instalaciones a sus necesidades.

Los vinos de esta bodega destacan por tener un componente aromático complejo, aflorando los aromas afrutados varietales, y también por tener taninos muy maduros, mucho volumen y ser redondos en boca.

*The Carlos Moro Winery located in the very heart of the Rioja Alta region was created to become one of the wine references of this region, where excellence and quality are essential signs of identity, both in its production methods and in its renowned wines.*

*The winery is located on a hillside with an excellent view of the area, in an environment filled with rich landscapes and culture. Its location, surrounded by vineyards, and its design, with different levels for the different wine making sections such as maturing, bottling and shipping, allows the grapes to be handled and decanted by means of gravity.*

*In 2015 the Carlos Moro Winery had its first harvest, harvesting more than 400,000 kg, and in 2016 it opened its doors to the Wine Tourism industry offering different experiences to the tourists coming to this prestigious and traditional wine region. The visitors have the chance to visit the buried cave that is 300 metres long and has more than 1,200 square metres of surface area, and they can view the different plants through a panoramic elevator where they can observe the different wine making processes.*

*Since the winery was created, an investment has been made to improve its facilities and processes, providing the latest technology and acquiring new barrels, both American and French oak, from the best barrel-makers. It currently has 1,300 French and American oak barrels, 33 stainless steel tanks, 25 special concrete tanks and three wooden vats. Its infrastructure has also been expanded to facilitate the wine making tasks and adapt the facilities to the requirements of the work.*

*The wines from this winery stand out for having a complex aromatic component, that give off a variety of fruity scents, and also for having very mature tannins, a full body and for being round on the palate.*

# Bodega Rento

OLIVARES DE DUERO

D.O. Ribera del Duero - Ruta del Vino Ribera del Duero



¡VISÍTANOS! - VISIT US!  
OLIVARES DE DUERO  
Valladolid - España | Spain

www.bodegarento.es  
Ctra Santa María nº 36  
Olivares de Duero, 47359 Valladolid | España  
TEL: +34 983 68 33 15



Disfruta del video escaneando este código.  
Enjoy this video by scanning this code.

El año 2000 supone un momento especial para Bodegas Familiares Matarromera. Se constituye la Bodega Renacimiento, ubicada en Olivares de Duero (Valladolid) y perteneciente a la Denominación de Origen Ribera del Duero. Casa noble del S.XVI, nació como casa del Marqués de Olivares y posteriormente fue casa de labor de los Jesuitas hasta su expulsión en el siglo XVIII. En esa época la familia Moro se hace cargo de la misma y decide restaurar los edificios y la bodega para crear un vino de la máxima calidad acorde con la historia y el tiempo.

Una bóveda de ladrillo macizo y unos muros de entre 1.5 y 2 metros de anchura le confiere unas condiciones naturales idóneas para la crianza de un vino proveniente de excelentes uvas y envejecido en las mejores barricas de roble francés. Desde sus orígenes, Renacimiento apostó por dar un giro en el concepto de vino de calidad. El vino que se elabora aquí, Rento, es un vino de autor, de escasa producción y elaborado únicamente cuando el equipo enológico considera que la añada va a ser excepcional.

El mimo en la elaboración de este vino está presente desde la selección de la uva, que se efectúa primero racimo a racimo y luego grano a grano. El vino se cría en cincuenta barricas de las tonelerías más prestigiosas durante 18 meses, que son apiladas únicamente a una altura y se rellenan mensualmente. Es un vino amplio, franco y complejo, en el que dominan las frutas negras maduras entre tonos de crianza, madera de cedro, regaliz, tinta china... Posee una buena estructura, elegante y sedosa, con un cuerpo potente y un notable esqueleto de recios taninos.

*The year 2000 is a special occasion for the Matarromera Family Wineries. The Renacimiento Winery is established, located in Olivares de Duero (Valladolid) and belonging to the DO Ribera del Duero region. The noble 16th century property was once home to the Marquis de Olivares and then a Jesuit work house until they were exiled in the 18th century. In this period, the Moro family took over the property and decided to restore the buildings and the winery in order to create a top-quality wine according to the history and the time period.*

*It is built with a solid brick dome and walls that are two metres wide, providing this winery with the ideal natural conditions to age a wine coming from excellent grapes and aged in the best French oak barrels. Since it was born, Renacimiento supported a change in perspective on the concept of quality wine. The wine produced here, Rento, is a signature wine, with low production quantities and it is only produced when the wine team considers that the vintage is going to be exceptional.*

*The utmost care is taken to make this wine, starting from when the grapes are selected, which is first done bunch by bunch and then later grape by grape. The wine is matured in fifty barrels from the most prestigious barrel makers for 18 months, which are not stacked and are refilled monthly. It is a full-flavoured wine, that is clean and complex, in which black fruits predominate among other crianza tones like cedar wood, liquorice and Indian ink. It has a good elegant and silky structure, with a powerful body and a remarkable structure of noticeable tannins.*

# Bodega Cyan

.....  
TORO  
D.O. Toro



¡VISÍTANOS! - VISIT US!  
TORO  
Zamora - España | Spain

www.bodegacyan.es  
Ctra Valdefinjas-Venialbo Km. 9,2  
49800 Toro, Zamora | España  
TEL: +34 983 68 33 15



Disfruta del video escaneando este código.  
Enjoy this video by scanning this code.

Bodega Cyan se fundó en 1999 y está enclavada en el extremo occidental de la Denominación de Origen Toro, en Valdefinjas, a tan solo 12 km. de Toro. La bodega está situada en lo alto de una colina y está rodeada de impresionantes vistas de esta comarca de larga tradición vitivinícola.

Bodega Cyan consta de tres naves, una de ellas semienterrada, donde descansan las barricas, y las otras dos coronando un cerro, desde el que se divisa una impresionante vista de la comarca y de sus viñedos.

Bodegas Familiares Matarromera ha dotado a la bodega de unas modernas instalaciones, con la maquinaria necesaria para alcanzar el objetivo final de la máxima calidad, además de encontrarse dentro del régimen de Agricultura Ecológica.

La finca Pago de la Calera, de donde se obtienen las uvas para elaborar sus vinos, tiene 100 hectáreas de viñedos, olivos y pinar, lo que la confiere unas características muy especiales para la elaboración de vino de calidad. La variedad Tinta de Toro y el método tradicional de elaboración, hacen que estos vinos puedan realizar guardas largas y, sobre todo, mantener unos estándares de calidad, excelencia y elegancia tan característicos y presentes en todos los vinos de Bodega Cyan.

Una delicadeza labrada con el tiempo ha conseguido llevar a Cyan a la vanguardia de los vinos de la D.O. Toro.

.....  
*The Cyan Winery was founded in 1999 and it is located at the western end of the DO Toro region in Valdefinjas, just 12 km from Toro.*

*The winery is located at the top of a hill and is surrounded by outstanding views of this region with a long winemaking tradition.*

*Cyan Winery has three warehouses, one of which is half underground, where the barrels are stored, and the other two are located on top of a hill with an impressive view of the region and its vineyards.*

*The Matarromera Family Wineries have provided the winery with some modern facilities, and the machinery required to achieve the final objective of maximum quality, besides following Ecological Agricultural standards.*

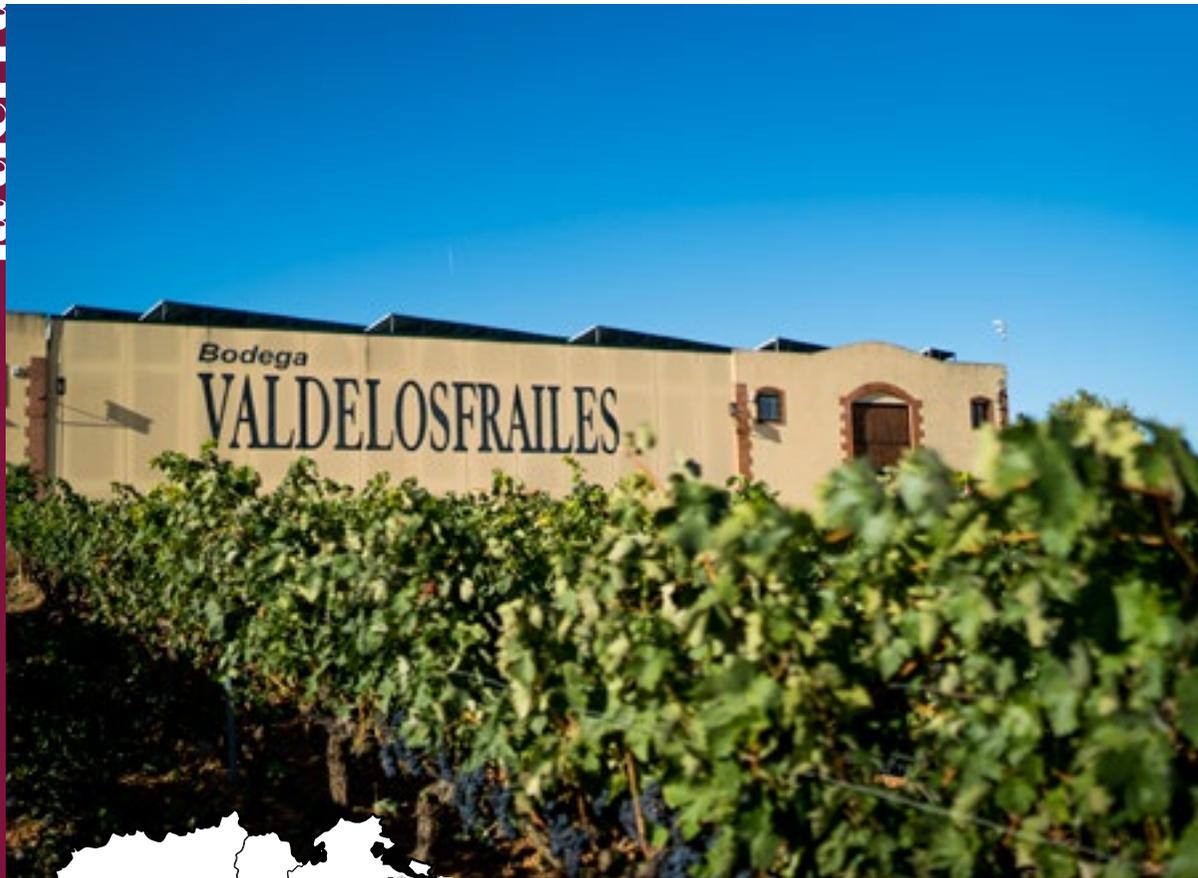
*The Pago de la Calera property has 100 hectares of vineyards, olive plantations and pine forest, and the grapes produced here have very special characteristics to produce a quality wine.*

*The combination of the Tinta de Toro grape variety and the traditional wine making method used make these wines very good for cellaring, and above all guarantee the quality standards, excellence and elegance so characteristic and present in all the Cyan Wines.*

*A delicacy sculpted over time has put Cyan at the forefront of DO Toro wines.*

# Bodega Valdelosfrailes

.....  
**CUBILLAS DE SANTA MARTA**  
**D.O. Cigales - Ruta del Vino Cigales**



**¡VISÍTANOS! - VISIT US!**  
**CUBILLAS DE SANTA MARTA**  
 Valladolid - España | Spain

www.valdelosfrailes.es  
 Ctra de Cubillas de Santa Marta s/n  
 47290 Cubillas de Santa Marta, Valladolid | España  
 TEL: +34 983 68 33 15



Disfruta del video escaneando este código.  
 Enjoy this video by scanning this code.

Valdelosfrailes es una bodega que ha sabido incorporar modernidad, tecnología y vanguardia al clasicismo de una tierra con gran potencial, favoreciendo la revolución del tinto en Cigales, una zona conocida por sus antológicos rosados.

Su rosado es excelente pero el proyecto de esta bodega se basa en elaborar grandes tintos de crianza en bodega con uvas provenientes de cuidados viñedos de las distintas variedades de la zona: Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot y Verdejo, alguno de ellos incluso prefiloxéricos, además del empleo de una maquinaria moderna y adecuada.

Bodega Valdelosfrailes posee una nave de elaboración, con capacidad para 700.000 botellas, y otras dos para crianza y embotellado, con 500 barricas de roble americano y francés. La bodega está orientada a la creación de vinos de la más alta calidad con una cuidada elaboración y una reducida cantidad de producto, con interesantes vinos tintos que ya han cosechado importantes premios nacionales e internacionales.

Sus principales vinos son Valdelosfrailes Rosado, Valdelosfrailes Crianza, Valdelosfrailes Prestigio y Valdelosfrailes Pago de las Costanas todos ellos acogidos a la Denominación de Origen Cigales.

.....  
*Valdelosfrailes is a winery that has known how to add modernity, technology and pioneering to the classical antiquity of a land with great potential, backing the revolution of red wine in Cigales, an area known for its memorable rosé wines.*

*Its rosé is excellent, but this winery's project is about producing great crianza barrel-aged red wines using suitable modern machinery and different varieties of grapes from carefully nurtured vineyards in the area: Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot and Verdejo, including even pre-phyloxera varieties.*

*The Valdelosfrailes Winery has a winemaking warehouse with a capacity for 700,000 bottles, and another two warehouses for aging and bottling, with 500 barrels of American and French oak. The winery is focused on creating wines of the highest quality with a careful elaboration process and a reduced production output, with interesting red wines that have earned national and international awards.*

*Its main wines are Valdelosfrailes Rosé, Valdelosfrailes Crianza, Valdelosfrailes Prestigio and Valdelosfrailes Pago de las Costanas, all of them DO Cigales wines.*

# Vino sin alcohol

# Win

.....

## VALBUENA DE DUERO



www.win-zero.com  
 Ctra. de Renedo Pesquera, Km 35  
 Valbuena de Duero, 47359 Valladolid | España  
 TEL: +34 983 68 33 15

**VALBUENA DE DUERO**  
 Valladolid - España | Spain

El proceso de elaboración del vino desalcoholizado comienza en el propio viñedo, mediante diferentes tratamientos vitivinícolas para obtener una uva con un bajo grado alcohólico probable. Posteriormente, esta uva es sometida a una vinificación que permite obtener un vino de elevada aromaticidad y un bajo grado. Win se elabora a partir de vinos blancos o tintos, procedentes de uvas de las variedades Verdejo o Tempranillo de viñedos situados en dos las D.O. Ribera del Duero o Rueda.

Mediante un innovador método realizado en la Planta de Deconstrucción Molecular ubicada en Valbuena de Duero (Valladolid), se separan los aromas y el alcohol del resto de componentes del vino. Se trata de un proceso, a través de un sistema conocido como Columna de Conos Rotatorios, mediante el cual se minimiza el riesgo de pérdida de componentes aromáticos en el vino y se extraen los aromas y el alcohol. Posteriormente, se realiza una "reconstitución organoléptica", mediante la cual se devuelven los aromas al vino de partida. Se mantienen todas las propiedades beneficiosas para la salud del vino original, al contener polifenoles, antocianos y antioxidantes.

Win se presenta en botellas de 75 cl. adaptadas a todos los gustos: sin alcohol o con baja graduación y clásicos, frizzantes o espumosos. Para disfrutar del genuino sabor de Win se recomienda consumirlo a una temperatura entre los cuatro y los seis grados.

El vino sin alcohol tiene grandes ventajas ya que es apto para todo tipo de personas: a las que no les gusta o no toleran el alcohol; las que, por prescripción médica, no pueden consumir alcohol; las que están alejadas del vino; preocupadas por el consumo de calorías, con gusto por lo natural y lo saludable. Win aporta una solución a personas que demandan actualmente un producto de estas características, como embarazadas, conductores, deportistas, personas bajo tratamiento médico...

.....

*The process of making alcohol-free wine begins at the vineyard itself, through different winemaking treatments in order to obtain a grape that is likely to have a low alcoholic strength. Subsequently, this grape is used in the winemaking process that allows a highly aromatic and low strength wine to be produced. Win is made from white or red wines, using Verdejo and Tempranillo grape varieties from the vineyards located in two of the DO Ribera del Duero and Rueda regions.*

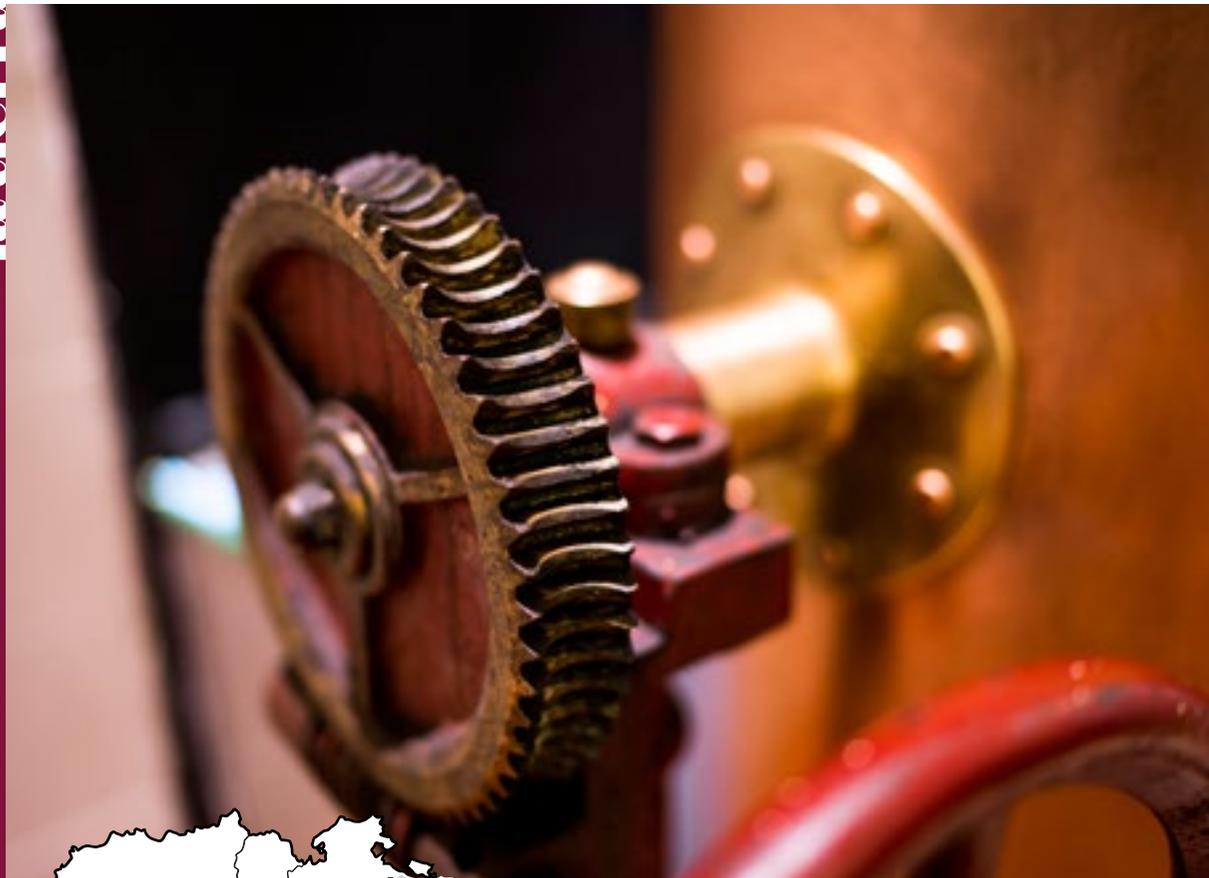
*Through an innovative method that is carried out in the Molecular Deconstruction Plant located in Valbuena de Duero (Valladolid), the aromas and the alcohol are separated from the rest of the wine components. It is a process done through a system known as Spinning Cone Column, through which the risks of losing the wine's aromas and flavours are minimised and the alcohol is extracted. Afterwards, an "organoleptic reconstitution" process is done, through which the aromas are returned to the original wine. All the beneficial health properties from the original wine are maintained, so it contains polyphenols, anthocyanins and antioxidants.*

*Win is presented in bottles of 75 cl and suitable for all taste buds: alcohol-free or low strength, in classical, frizzante and sparkling varieties. To enjoy the genuine flavour of Win it should be consumed at a temperature between four and six degrees.*

*The alcohol-free wine has great advantages as it is suitable for everyone: those who do not like or cannot tolerate alcohol; those who cannot drink alcohol for medical reasons; those who have never really tried wine; and those who are worried about the calories in wine, with a taste for natural and healthy products. Win provides a solution for people who currently demand a product with these characteristics such as pregnant women, drivers, sportspeople, and people with medical issues.*

# Destilerías del Duero

## VALBUENA DE DUERO



www.bodegamatarromera.es  
 Ctra. de Renedo Pesquera, Km 30  
 Valbuena de Duero  
 47359 Valladolid | España

**VALBUENA DE DUERO**  
 Valladolid - España | Spain

Destilerías del Duero nace en San Bernardo (Valbuena de Duero), junto al monasterio cisterciense de Santa María de Valbuena, en medio de las mejores bodegas de la zona, para recuperar las tradiciones milenarias. Es la única Destilería instalada en la Ribera del Duero que elabora brandys y aguardientes de alta y baja graduación exclusivamente con orujos de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Nuestros licores se destilan en alambiques de cobre siguiendo métodos tradicionales, sólo se utilizan en su elaboración los orujos recién descubados. Aguardiente cuidadosamente seleccionado organolépticamente eligiendo la parte central del corazón del aguardiente.

Recibimos los orujos recién descubados y los destilamos, cuidadosa y pacientemente, en alambiques de cobre de forma tradicional y con los elementos de control más modernos. La Destilería cuenta con una batería de cuatro alambiques de 300 litros de capacidad y otro de 500 litros. Se destila tanto con vapor cruzado (alambiques portugueses) como con fuego directo (alambique francés). Cada destilador tiene un rectificador que afina y conserva los aromas de los orujos.

Las referencias comercializadas son el Licor de Hierbas y el Aguardiente de Orujo Blanco de Heredad de Aldor, y el Brandy.

*The Duero Distillery was created in San Bernardo (Valbuena de Duero) to recover ancient traditions, located next to the Cistercian monastery of Santa María de Valbuena, at the epicentre of the best wineries in the area. It is the only Distillery in the Ribera del Duero area that produces high and low strength brandies and spirits exclusively with grape marc from DO Ribera del Duero.*

*Our liquors are distilled in copper stills following traditional methods, and only freshly de-vatted grape marcs are used in the process. The spirit is organoleptically selected with care, choosing the central part at the heart of the spirit.*

*We receive the freshly de-vatted marcs and we distil them carefully and patiently in copper stills in a traditional way, using modern control elements. The Distillery has four stills with a capacity of 300 litres and another one of 500 litres. It is distilled using crossed steam methods (in Portuguese stills) and with direct heat (in French stills). Each distiller has a rectifier that refines and maintains the aromas of the grape marcs.*

*The products made include Brandy, Herb Liqueur and White Orujo Liqueur from Heredad de Aldor.*

# Almazara Oliduro

.....  
**MEDINA DEL CAMPO**  
 Ruta del Vino de Rueda



**¡VISÍTANOS! - VISIT US!**  
**MEDINA DEL CAMPO**  
 Valladolid - España | Spain

www.oliduro.com  
 Ctra Medina del Campo – Olmedo km 1,5  
 (A6 - KM 157) 47400 Medina del Campo (Valladolid)  
 TEL: +34 983 803 346



Disfruta del video escaneando este código.  
 Enjoy this video by scanning this code.

Bodegas Familiares Matarromera es, a través de su marca Oliduro, una de las empresas de referencia en la apuesta por el cultivo del olivo de alta gama en Castilla y León. Posee olivos desde el año 2007, cuando se decidió apostar por potenciar este cultivo ancestral de la zona. Pero no fue hasta septiembre de 2014 cuando se construyó la almazara Oliduro, ubicada en las inmediaciones de la Bodega Emina Rueda, en la localidad vallisoletana de Medina del Campo que cuenta con una capacidad de producción anual de 450.000 kilos de aceituna que podría permitir elaborar en torno a 74.000 litros de aceite de oliva virgen extra en sus instalaciones.

Actualmente posee más de 100 hectáreas de olivos tradicionales y 14 de olivos ecológicos en las zonas de Rueda y Cigales (en la provincia de Valladolid), y Valdefinjas (en Toro, Zamora). Las principales variedades cultivadas son Arbequina, Picual y, en menor medida, Arbosana, Frantoio y Manzanilla. El sistema de cultivo empleado es el superintensivo, que permite un elevado número de plantas por superficie con un buen rendimiento y minimizando los costes de cultivo, al permitir la mecanización.

Esta almazara incorpora numerosas prácticas sostenibles en sus procesos de producción: minimización y uso eficiente de recursos y ahorro energético, con la apuesta por la biomasa procedente de coproductos como el hueso de aceituna. La energía obtenida con el uso de la biomasa permite llevar a cabo el proceso productivo oleícola y la climatización del interior de la almazara.

Oliduro ha conseguido situarse en estos años a la vanguardia de la oleicultura por su moderna tecnología, su respeto medio ambiental y su carácter ecológico. La almazara es también un reclamo turístico para Medina del Campo y su zona de influencia, al disponer de un Centro de Interpretación del Olivo, donde los visitantes pueden conocer el proceso de elaboración del aceite, los diferentes tipos de variedades, así como otras curiosidades oleícolas. Son aceites de Oliva Virgen Extra con intensos aromas frutados, densos en boca y con un excelente equilibrio entre amargor y picor.

.....  
*Through its brand Oliduro, the Matarromera Family Wineries are one of the leading companies that support high-quality olive growing in Castile and Leon. It has had olive trees there since 2007, when it made the commitment to promote this crop that was once typical to the area. But it was not until September 2014 that the Oliduro mill was built, located close to the Emina Rueda Winery, in Medina del Campo, Valladolid, which has an annual production capacity of 450,000 kilos of olives which could allow around 74,000 litres of extra virgin olive oil to be produced at its facilities.*

*It currently has more than 100 hectares of traditional olive trees and 14 of ecological olive trees in the Rueda and Cigales areas (in the province of Valladolid), and Valdefinjas (in Toro, Zamora). The main varieties cultivated are Arbequina, Picual and, to a lesser extent, Arbosana, Frantojo and Manzanilla. The cultivation system used is a super-intensive one, which allows a high number of trees to be planted per square metre with good yields and it minimises harvesting costs by allowing mechanical methods to be used.*

*The mill incorporates a number of sustainable practices into its production processes. It ensures resources are used efficiently and energy is saved, by using the biomass that comes from by-products such as olive pits. The energy obtained with the biomass system powers the oil producing process and the air conditioning inside the mill.*

*Oliduro has succeeded in being at the forefront of olive cultivation thanks to its modern technology, its respect towards the environment and its ecological character. The mill is also a tourist attraction for Medina del Campo and its area of influence, as it has an Interpretation Centre on the Olive Tree where the visitors can learn about the oil making processes, the different types of varieties, and other curious facts about olive growing. The Extra Virgin Olive oils produced have intense fruity aromas, are full-bodied and have an excellent balance between bitterness and spiciness.*

# Restaurante La Espadaña

.....  
VALBUENA DE DUERO  
Ruta del Vino Ribera del Duero



¡VISÍTANOS! - VISIT US!  
VALBUENA DE DUERO  
Valladolid - España | Spain

www.restauranteespadana.es  
Ctra. San Bernardo s/n  
Valbuena de Duero, 47359 Valladolid | España  
TEL: +34 983 68 31 60



Disfruta del video escaneando este código.  
Enjoy this video by scanning this code.

En la localidad de San Bernardo, en pleno corazón de la Ribera del Duero, y a tan sólo 35 km. de Valladolid, se encuentra el restaurante "La Espadaña de San Bernardo".

Próximo a la Bodega-Museo del Vino Emina, este restaurante está rodeado por los mejores viñedos de la Ribera del Duero y ofrece una cocina cuidada de estilo tradicional que lo convierten en el lugar ideal para celebrar todo tipo de banquetes y celebraciones.

En la carta podrá encontrar una selección de los productos típicos de la tierra, seleccionados y preparados con el máximo esmero por el equipo de cocina, así como una amplia carta de vinos con todas las referencias que Matarromera posee en diferentes Denominaciones de Origen: Ribera del Duero, Rueda, Cigales, Toro, Rioja...

El complejo Emina engloba la fusión de la tradición del mundo vinícola, ya que tiene una bodega única y de alto prestigio internacional, Emina Ribera, y la modernidad del mundo gastronómico con una cuidada cocina con base tradicional con el restaurante.

El restaurante "La Espadaña de San Bernardo" dispone de un porche acristalado con vistas a los viñedos y al Monasterio de Santa María de Valbuena y de un comedor con capacidad para 140 personas, ideal para realizar eventos.

En el restaurante "La Espadaña de San Bernardo" podrán celebrar diferentes tipos de eventos, comidas de empresa, bautizos, comuniones o reuniones familiares y de amigos.

En un entorno privilegiado, rodeado de viñedos, podrás celebrar tu ceremonia civil, tu boda al aire libre, y un sin fin de posibilidades...

.....  
*The "Espadaña de San Bernardo" restaurant is located in the town of San Bernardo, in the heart of the Ribera del Duero region, and only 35 km from Valladolid.*

*Close to the Emina WineMuseum, this restaurant is surrounded by the best vineyards of Ribera del Duero and it offers high-class cuisine following a traditional style which turns it into the ideal place to celebrate all sort of banquets and celebrations.*

*You can find a selection of typical products on the menu, selected and prepared with the utmost care by the kitchen team, as well as an extensive wine list with all the Matarromera options from different DO regions: Ribera del Duero, Rueda, Cigales, Toro, Rioja, etc.*

*The Emina complex encompasses a fusion of the traditions of the wine-making world, with its world-renowned unique winery, Emina Ribera, and the modernity of the gastronomic world with the restaurant's fine cuisine based on traditional concepts.*

*The "La Espadaña de San Bernardo" restaurant has a glass porch with views of the vineyards and the Monastery of Santa María de Valbuena, and a dining room with the capacity for 140 people which is perfect for events.*

*Many types of events can be celebrated at the "La Espadaña de San Bernardo" restaurant such as business lunches, baptisms, communions and gatherings of family and friends.*

*In a privileged setting, surrounded by vineyards, you can also celebrate your civil ceremony or outdoor wedding, it offers endless possibilities...*

# Hotel Rural Emina

.....

## VALBUENA DE DUERO

Ruta del Vino Ribera del Duero



www.hotelruralemina.es  
 Calle de la Aceña  
 Valbuena de Duero, 47359 Valladolid | España  
 TEL: +34 983 68 33 15 / 697 502 962 / 674 354 168

**¡VISÍTANOS! - VISIT US!**  
**VALBUENA DE DUERO**  
 Valladolid - España | Spain

Bodegas Familiares Matarromera completa su oferta enoturística con un hotel rural ubicado en Valbuena de Duero (Valladolid). Además, el Hotel Rural Emina se encuentra a escasos minutos de otras bodegas visitables como Matarromera, Emina y Rentó.

La ubicación, inmejorable. Cuna de algunos de los mejores vinos del mundo, y rodeado de viñedos y bodegas emblemáticas. En definitiva, un entorno espectacular y único.

El complejo se compone de dos edificios diferentes, separados por apenas unos metros y conforman un total de 17 habitaciones. El primero de ellos, Emina Tradicional, conserva la imagen tradicional de la antigua Casa Rural Emina, ubicada en una casa castellana del siglo XVIII y que ha sido remodelada para la ocasión. Se extiende a lo largo de 345 metros cuadrados de superficie, y posee 2 suites, 5 habitaciones dobles y una cuádruple. El segundo, Emina Premium, ofrece una imagen más innovadora y moderna a lo largo de sus 260 metros cuadrados, con 9 habitaciones dobles, una de ellas accesible para minusválidos. Todas ellas poseen Wi-fi gratuito y baño privado.

El alojamiento ofrece multitud de posibilidades. Desde rutas enoturísticas y actividades relacionadas con el turismo enológico, como cursos de iniciación a la cata o comidas en el Restaurante "La espadaña". Los alrededores del Hotel Rural ofrecen diferentes espacios de imborrable belleza, como el Monasterio de Santa María de Valbuena, en San Bernardo, el retablo de la Iglesia de Olivares de Duero, los Castillos de Peñafiel o Bocos o las rutas naturales por el anillo de Valbuena.

.....

*The Matarromera Family Wineries complete the portfolio of wine tourism options with a rural hotel located in Valbuena de Duero (Valladolid). The Rural Hotel Emina is located at a few minutes distance from other wineries that can be visited such as Matarromera, Emina and Rentó.*

*The location is superb. It is the birth place of some of the best wines in the world, and is surrounded by emblematic vineyards and wineries. In short, a spectacular and unique setting.*

*The complex is made up of two different buildings separated by just a few metres, providing a total of 17 rooms. The first building, Emina Tradicional, has preserved the traditional image of the old Rural House Emina, located in a Castilian 18th century property which has been renovated as part of the hotel works. It has a surface area of 345 square metres, 2 suites, 5 double rooms and a quadruple room. The second building, Emina Premium, offers a more innovative and modern image over its 260 square metres, with 9 double rooms, including a room with disabled access. All of them have free Wi-fi and en-suite bathrooms.*

*The accommodation offers multiple possibilities. From wine tourism routes and activities related to wine tourism, to initiation courses on wine tasting and dining at the "La Espadaña" restaurant. The surroundings of the Rural Hotel are unforgettably beautiful, such as the Monastery of Santa María de Valbuena in San Bernardo, the altar piece at the Church in Olivares de Duero, the Peñafiel and Bocos Castles and the natural walking routes surrounding Valbuena.*



El vino da sentido a mi vida. Es el sustento de toda una comunidad, símbolo de desarrollo. Consumido con moderación es uno de los productos más saludables que ha sabido crear el hombre en su íntima complicidad con la naturaleza.

Se trata de un producto maravilloso, que a veces se acerca al arte.

No es casualidad que la historia de la humanidad en Occidente se haya podido contar a través del vino, un referente permanente en la pintura, la escultura, la música y la poesía. Hablamos de un elemento innegable de la vida y del disfrute, que nos proporciona placer y ánimo, y que está siempre ligado a los momentos más emotivos de nuestra existencia.

*Wine gives sense to my life. It supports an entire community, and is a symbol of growth. When consumed in moderation it is one of the healthiest products that we have been able to create, in intimate complicity with nature.*

*It is a marvellous product, that sometimes approaches an art form.*

*It is not a coincidence that the history of Western humanity can be described through wine, as it is a permanent reference in paintings, sculpture, music and poetry. We are talking about an undeniable element of life and joy, that provides pleasure and lifts our spirit, and one that is always been linked to the most emotional moments of our existence.*

Carlos Moro  
Presidente/President  
Bodegas Familiares Matarromera

BODEGAS FAMILIARES

**MATARROMERA**<sup>®</sup>

LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN

RIBERA DEL DUERO RIOJA RUEDA CIGALES TORO

[www.matarromera.es](http://www.matarromera.es)



#matarromera