

MATARROMERA[®] Magazine

#2 2018/2019
www.matarromera.es



Viña Garugele

El vino más premium de Carlos Moro en Rioja
Carlos Moro's most premium Rioja wine

Carlos Moro,
vinos con mucho arte.
Carlos Moro,
winemaking masterpieces

Agricultura 4.0, unión entre
el viñedo y la tecnología.
Agriculture 4.0, *union between the
vineyard and technology.*

Jóvenes y vino,
amor por el vino.
Young people and wine,
love for wine.

Staff

Presidente/*President*: Carlos Moro

Director/*Director*: Roberto Sanz

Redacción/*Editorial*: Teresa Muñoz, María Argüelles

Maquetación/*Art design*: Javier Prieto García

Fotografía y diseño/*Photography & design*: Eduardo Bocanegra

Colaboradores/*Collaborators*: Rubén Arce, Félix González,
Chelo Miñana, María Sevillano, Sonia Villanueva, Ana Vivero

Imprime/*Press*: CEYDE Comunicación Gráfica

En nuestra empresa cuidamos el medio ambiente, por eso 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.

At our company we take care of the environment. 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

Me paso horas enteras observando las viñas, paseando entre ellas y comprobando qué necesitan para crecer

I spend hours observing the vineyards, walking among them and checking what they need to grow



Hablemos de VINO

.....
LET'S TALK ABOUT WINE

Queridos amigos,

Como hacemos periódicamente os presentamos, a través de esta publicación, las últimas novedades en cuanto a vinos, elaboraciones, productos y noticias sobre nuestra compañía, y los diferentes sectores en los que estamos presentes, que estoy seguro serán de vuestro interés.

Ha sido un año muy fructífero que comenzamos con la presentación de nuestro primer Ribeiro, CM Finca San Cibrao, en Madrid Fusión; un vino que viene a enriquecer, con sus seductores aromas atlánticos, la colección de Vinos de Finca. Hemos presentado nuevos y grandes vinos de nuestra impresionante Bodega Carlos Moro en Rioja como son Viña Garugele y CM Prestigio, ambos representativos del tipo de vino premium por el que hemos apostado en esta zona tan prestigiosa.

Pero en lo que más hemos hecho hincapié en este tiempo es en trabajar para que esas uvas se transformen en fantásticos e inolvidables vinos, estudiando y profundizando en cada una de las más de 700 hectáreas de viñedo propio, en los sistemas, de última generación, de agricultura de precisión y en las labores en bodega gracias a la excelencia de nuestro equipo enológico.

Desde Bodegas Familiares Matarromera continuamos trabajando, con más ilusión que nunca, en el amplio abanico de marcas, cada una de ellas con personalidad propia pero todas bajo el indudable y contrastado sello de calidad, que siempre nos ha definido. Sigamos disfrutando, bebiendo y hablando de lo que tanto nos apasiona: el vino.

Dear friends,

As we do periodically, through this publication we present to you the latest updates on our company's wines, developments, products and news and the different sectors in which we are present, which I am sure will be of your interest.

It has been a very fruitful year which began with the presentation of our first Ribeiro, CM Finca San Cibrao, at Madrid Fusión; a wine that enriches the Finca Wines collection with its seductive Atlantic aromas. We have presented new, great wines from our impressive Carlos Moro winery in Rioja such as Viña Garugele and CM Prestigio, both representative of the type of premium wine for which we chose this prestigious area.

But what we have been most focussed on at this time is working so that these grapes are transformed into fantastic and unforgettable wines, studying and delving into each and every one of the more than 700 hectares of the winery's own vineyards, into the state-of-the-art systems of precision agriculture and the work in the winery carried out by our excellent oenological team.

At Matarromera Family Wineries we continue to work, with more enthusiasm than ever, on our wide range of brands, each with its own personality, but all under the unquestionable and affirmed seal of quality that has always defined us. Let's continue enjoying, drinking and talking about what makes us so passionate: wine.

CARLOS MORO
Presidente/President

Sumario

INDEX #2 2018/2019

40

Agricultura 4.0
Agriculture 4.0
Rubén Arce



22

Vinos con mucho arte
Winemaking masterpieces



46

Matarromera Sostenible
Sustainable Matarromera
María Sevillano

50

Jovenes y Vino
Young People and Wine

28

Insignia de Oro
Gold Badge

38

De la bodega a tu casa
From the winery to your home
Ana Vivero



56

En la búsqueda de la excelencia
In pursuit of excellence
Sonia Villanueva

66

Solidaridad frente al cáncer
Solidarity in the face of cancer



30

Lo mejor de cada Finca
The best of each vineyard

62

Genuinamente auténtico
Genuinely authentic
Chelo Miñana



legado No hay legado más fecundo que el que nos ofrece la tierra cultivada con el saber, esfuerzo y pasión que nos transmitieron nuestros mayores.

legacy *There is no legacy more fruitful than that offered by land cultivated with the knowledge, effort and passion passed down to us by our elders.*

Rosa Arias.
Secretaria de Presidencia
Secretary of the Presidency

pasión Es el sentimiento con el que trabajamos para hacerte llegar el mejor vino.

passion *It is the feeling with which we work to bring you the best wine.*

Marta Fernández.
Departamento de Logística
Logistics Department

calidad La excelencia perseguida día a día para elaborar los vinos con el carácter que nos identifica.

quality *The excellence pursued day by day to produce wines with the character that identifies us.*

Laura Morejón.
Departamento de Calidad
Quality Department

entorno Personas, villas, montañas, ríos que influyen en nuestros vinos y ayudan a que sean excelentes.

environment *The people, villas, mountains, and rivers that influence our wines and help make them excellent.*

Arancha Gutiérrez.
Departamento de Enoturismo
Winetourism Department



¿Qué somos?

WHAT DEFINES US?

investigación *Ganar conocimiento para mejorar y crear productos y procesos diferenciales, esa es nuestra filosofía.*

research *Gaining knowledge to improve and create distinguishing products and processes; that is our philosophy.*

Ángela García.
Departamento de I+D+i
R+D+I Department

viñedo Donde todo empieza y crece cada año, con máximo mimo y cuidado, maravillosas uvas y sabias raíces.

vineyard *Where everything starts and grows every year, with the maximum care and attention, wonderful grapes and wise roots.*

José María López.
Responsable de Campo
Field Manager

bodega Lugar donde se transforma la ilusión en sensaciones que después son compartidas socialmente.

winery *A place where enthusiasm is transformed into sensations to be shared socially.*

Iván de Domingo.
Enólogo - Jefe de Bodega Matarromera
Winemaker - Head of Matarromera Winery

elegancia El cuidado del más mínimo detalle para lograr elaborar vinos excepcionales, bellos y exquisitos.

elegance *Attention to the smallest details in order to achieve exceptional, beautiful and exquisite wines.*

Roberto Sanz Soblechero
Director de Comunicación y Estrategia
Director of Communication and Strategy



El vino da sentido a la vida

WINE GIVES MEANING TO LIFE

CARLOS MORO, NOMBRADO COLEGIADO DE HONOR DE LA ESCUELA DE INGENIEROS DE VALLADOLID

CARLOS MORO, APPOINTED HONORARY MEMBER OF THE SCHOOL OF ENGINEERS OF VALLADOLID (SPAIN)

Con motivo de la celebración de los II Premios ingenierosVA de la Industria, el Colegio de Ingenieros de Valladolid nombró Colegiado de Honor a Carlos Moro como reconocimiento a su carrera por su aportación a la innovación y desarrollo de Castilla y León, destacando en su figura además de la presidencia de Bodegas Familiares Matarromera, el Premio Nacional de Innovación en la categoría Trayectoria Innovadora, así como el hecho de ser miembro del Consejo Social de la Universidad de Valladolid.

On the occasion of the celebration of the II Industry Engineers' Awards, the College of Engineers of Valladolid named Carlos Moro as Honorary Member in recognition of his career for his contribution to innovation and development in Castile-Leon, standing out, not only for his presidency of Matarromera Family Wineries, but also for his National Innovation Award in the Innovative Trajectory category, as well as for being a member of the Social Council of the University of Valladolid



CARMEN VELA VISITA BODEGA EMINA

CARMEN VELA VISITS EMINA WINERY

El compromiso innovador de Bodegas Familiares Matarromera es una constante desde sus inicios, como así demuestra la concesión de cuatro proyectos "Retos" en la última convocatoria del Ministerio de Economía y Empresa. Fruto de esta concesión, la Bodega Emina Ribera recibió la visita de la Secretaria de Estado de I+D+i, quien pudo conocer los últimos avances de la empresa en materia de innovación, consistentes en estudios dirigidos a mejorar la calidad de los vinos y sus cualidades sensoriales, así como la salud a través de diferentes extractos de uva.

Los resultados y reconocimientos obtenidos animan a la empresa a seguir invirtiendo en I+D+i y mantenerse en el ranking como una de las empresas bodegueras que más invierte en este ámbito en todo el mundo.

The innovative commitment of Matarromera Family Wineries has been a constant since the beginning, as evidenced by the granting of four "Challenges" projects in the latest call from the Ministry of Economy and Business. As a result of this grant, Emina Ribera Winery received a visit from the Secretary of State for R+D+i, who was able to learn about the company's latest advances in innovation, consisting of studies aimed at improving the quality of wines and their sensory qualities, as well as health, through different grape extracts.

The results and recognitions obtained encourage the company to continue investing in R+D+i and to stay in the ranking as one of the winemaking companies investing the most in this field worldwide

FUNDACIÓN RIOJANA PARA LA INNOVACIÓN

RIOJAN FOUNDATION FOR INNOVATION

Bodega Carlos Moro acogió la XVIII reunión del Patronato de la Fundación Riojana para la Innovación en la que, además de aprobar las diferentes actividades planteadas, se nombró vicepresidente de la entidad a Carlos Moro. La Fundación Riojana para la Innovación (FRI) tiene como objetivo promover la cultura de la innovación en La Rioja. Su Patronato está compuesto por 40 entidades comprometidas con la cultura de la innovación, siendo Bodega Carlos Moro la única empresa agroalimentaria que forma parte de la Fundación.

Carlos Moro winery hosted the XVIII meeting of the Board of Trustees of the Riojan Foundation for Innovation in which, in addition to approving the different activities proposed, Carlos Moro was appointed vice-president of the company. The Riojan Foundation for Innovation (RFI) aims to promote a culture of innovation in La Rioja. Its Board of Trustees is comprised of 40 organisations committed to the culture of innovation, with Carlos Moro Winery being the only agro-food company that forms part of the Foundation.



EMPRESARIO GASTRONÓMICO DEL AÑO

GASTRONOMIC ENTREPRENEUR OF THE YEAR

Carlos Moro ha recibido, en los III Premios Gastro & Cía que organiza La Razón, el Premio Empresario Gastronómico del Año. El propio director, Francisco Marhuenda, ha entregado al presidente de Bodegas Familiares Matarromera el galardón en un evento organizado en la sede del diario.

Carlos Moro has received the Gastronomic Entrepreneur of the Year Award at the III Gastro & Cía Awards organised by La Razón. The director himself, Francisco Marhuenda, delivered the award to the president of Matarromera Family Wineries in an event organised at the newspaper's headquarters.



CARLOS MORO, NUEVO PRESIDENTE DE APD CyL

CARLOS MORO, NEW APD CyL PRESIDENT

El Consejo de APD (Asociación para el Progreso de la Dirección) Castilla y León nombró a Carlos Moro, presidente de la Asociación. Carlos Moro ha marcado como objetivos continuar con la labor realizada en Castilla y León acercando aspectos básicos de la gestión empresarial como la transformación digital, las relaciones laborales, la competitividad o el compromiso social y ético, a los directivos y empresarios para promover el crecimiento, la cooperación y desarrollo empresarial en Castilla y León.

The Board of APM (Association for the Progress of Management) Castile-Leon appointed Carlos Moro as president of the Association. Carlos Moro has set as objectives to continue with the work carried out in Castile-Leon, bringing basic aspects of business management such as digital transformation, labour relations, competitiveness or social and ethical commitment to managers and entrepreneurs to promote growth, cooperation and business development in Castile-Leon.



EMINA RIBERA, META DE LA RIBERA RUN RACE

EMINA RIBERA, RIBERA RUN RACE FINISHING LINE



En septiembre se celebró la segunda edición de la Ribera Run Race, una competición deportiva con tres distancias, 55, 25 y 5 kilómetros y que, una vez más, contó con nuestra empresa como patrocinadora de la prueba y lugar de la meta de la media maratón. Bodega Emina Ribera recibió a los corredores a su llegada y en la propia bodega se desarrollaron eventos paralelos para acercar el mundo del vino a todos los asistentes, entre los que estaban los propios corredores y sus familias, que pudieron disfrutar de un día festivo y muy saludable.

In September, the second edition of the Ribera Run Race was held, a sporting competition with three distances (55, 25 and 5 kilometres) and for which our company was once again a sponsor, as well as the site of the half marathon finishing line. Emina Ribera Winery welcomed the runners on arrival while parallel events were held at the winery itself, in order to bring the world of wine to all those attending, including the runners themselves and their families, who were able to enjoy a very happy and healthy day.

EL MEJOR JUGADOR DE BASEBALL DE ASIA ELIGE MATARROMERA

THE BEST BASEBALL PLAYER IN ASIA CHOOSES MATARROMERA

Lee Seun-Yuop, jugador coreano de baseball considerado como uno de los mejores deportistas de la historia de Asia, ha elegido Matarromera Reserva 2014 como vino oficial de su retirada. El jugador ha completado durante sus 21 años de carrera deportiva 626 home runs, y ese ha sido el número de botellas que forman una edición exclusiva de Matarromera Reserva que el propio jugador define como "una estupenda oportunidad de brindar con todos los fans que me han apoyado durante mi carrera deportiva".



MATARROMERA EN 'LA VUELTA'

MATARROMERA AT 'LA VUELTA'

Carlos Moro, presidente de Bodegas Familiares Matarromera entregó los premios de la clasificación por equipos de una de las etapas de La Vuelta ciclista a España. El acto de entrega, cortesía de nuestro socio logístico Dachser, tuvo lugar al finalizar la novena etapa, la primera gran prueba de montaña de la ronda ciclista, entre Talavera y el Alto de la Covatilla, en Salamanca.

Carlos Moro, president of Matarromera Family Wineries handed out the team classification prizes for one of the stages of 'La Vuelta a España'. The awards ceremony, courtesy of our logistics partner Dachser, took place at the end of the ninth stage, the first major mountain race of the cycling round, between Talavera and Alto de la Covatilla in Salamanca.



NUEVAS ACTIVIDADES ENOTURÍSTICAS EN EMINA RIBERA

NEW WINETOURISM ACTIVITIES AT EMINA RIBERA

Emina Ribera suma dos actividades de enoturismo a su amplia oferta: un taller de coctelería y un Escape Wine para que el visitante descubra el mundo del vino de una forma diferente y divertida.

Emina Escape Wine está dirigido a un público familiar para que los participantes conozcan, de una forma muy original y amena, todos los secretos de la bodega con una cata de vinos como colofón final. El Taller de Coctelería es apto para todos los públicos ya que su ingrediente principal es el vino sin alcohol. Con Win, el visitante puede disfrutar del mejor vino sin alcohol y aprender a combinarlo para elaborar cócteles.

Emina Ribera adds two winetourism activities to its wide offer: a cocktail workshop and a Wine Escape for visitors to discover the world of wine in a fun and unique way.

Emina Escape Wine is aimed at a family audience so that participants can learn all the secrets of the winery in a very original and enjoyable way with a wine tasting as the finale. The Cocktail Workshop is suitable for all audiences as its main ingredient is alcohol-free wine. With Win, the visitor can enjoy the best alcohol-free wine and learn to mix it to make cocktails.

SAL CON EXTRACTO DE UVA TINTA ECOLÓGICA

SALT WITH ORGANIC RED GRAPE EXTRACT

Bodegas Familiares Matarromera cuenta con la innovación como parte fundamental de su ADN y ha elaborado, en colaboración con la empresa Bras del Port, una sal con extracto de uva tinta que se presenta en dos formatos, de espuma y de escama. El extracto de uva proviene del orujo de uva y posee un gran potencial aromático y propiedades beneficiosas para la salud. El extracto de uva tinta aporta a esta sal virtudes organolépticas que podemos encontrar en su sabor, permite reducir el consumo de la propia sal y aporta un intenso aroma de vino tinto.

Matarromera Family Wineries has innovation as a fundamental part of its DNA and has developed, in collaboration with the company Bras del Port, a salt with red grape extract that comes in two forms: foam and flake. Grape extract comes from grape marc and has great aromatic potential and health-promoting properties. The red grape extract gives this salt organoleptic qualities that can be identified in its taste, it reduces the consumption of the salt itself and provides an intense red wine aroma.



'MARCAS E IMAGEN PAÍS' CON EL DIARIO EXPANSIÓN

"BRANDS AND COUNTRY IMAGE" WITH EL DIARIO EXPANSION

Bodegas Familiares Matarromera participó en una jornada en la que se analizó la imagen país y la relación entre las marcas. El acto, organizado por el Foro de Marcas en colaboración con ICEX España Exportación e Inversiones en la sede del consejo editorial de Unidad Editorial, contó con la presencia de destacadas empresas como GMV, Meliá Hotels International, ICEX, Istobal y Garrigues. Los directivos allí presentes analizaron los sectores en los que la imagen de España supone una ventaja competitiva, los atributos en los que España tiene una imagen positiva y aquellos en los que tiene que mejorar su imagen, la relación bidireccional entre las marcas y la imagen país, los factores más relevantes para las marcas a la hora de construir una imagen país fuerte y los retos de futuro, como aumentar la diferenciación, la apuesta por el valor y el número de marcas relevantes internacionalmente.

Matarromera Family Wineries participated in a conference in which the country's image and the relationship between brands were analysed. The event, organised by the Brands Forum in collaboration with ICEX Spain Exportation and Investments in the headquarters of Unidad Editorial's editorial board, was attended by leading companies such as GMV, Meliá Hotels International, ICEX, Istobal and Garrigues. The executives present analysed the sectors in which Spain's image represents a competitive advantage, the attributes in which Spain has a positive image and those in which it needs to improve its image, the two-way relationship between brands and the country's image, the most relevant factors for brands when it comes to building a strong country image and future challenges, such as increasing differentiation, the commitment to value and the number of internationally relevant brands.



INSPIRATE CON EMINA

BE INSPIRED BY EMINA



Emina ha desarrollado durante todo el año una original campaña de promoción de sus vinos bajo el nombre "Inspírate". Esta campaña busca inspirar, a través del vino, a un público con espíritu joven, que viva y disfrute cada momento de su vida, "maridándolos" con los vinos de Emina.

La campaña consta de diez spots grabados en Roma, cada uno de ellos relacionado con uno de los vinos de Bodegas Emina, en los que un artista en su estudio bebe un sorbo de una copa de Emina y aprovecha el vino que cae de la botella para plasmar en el lienzo lo que le este le inspira. Descubre la campaña en <http://inspire.emina.es>

All year, Emina has been developing an original advertising campaign for its wines, under the name "Be Inspired". This campaign seeks to inspire, through wine, a public with a youthful spirit, which lives and enjoys every moment in life by "marrying it" with Emina's wines.

The campaign consists of ten spots filmed in Rome, each one related to one of the wines from the Emina Winery, in which an artist in their studio takes a sip from a glass of Emina and then uses the wine that they pour from the bottle to capture on the canvas what this has inspired in them. Discover the campaign at <http://inspire.emina.es>

ACUERDO ENTRE MATARROMERA Y LA UVA

AGREEMENT BETWEEN MATARROMERA AND THE UVA

El rector de la Universidad de Valladolid (Uva), Antonio Largo Cabrerizo, y el presidente de Bodegas Familiares Matarromera, Carlos Moro, han firmado un convenio de colaboración que permitirá desarrollar proyectos conjuntos, así como proteger los resultados de una investigación de la cual se está desarrollando una patente (la nº12 para Matarromera) para la aplicación de extracto de uva en tratamientos oftalmológicos. Dicha patente de uso, de titularidad conjunta y que se encuentra en fase de elaboración, innova en el uso y beneficio del extracto de uva Eminol® en las células oculares. La capacidad antioxidante de este extracto beneficia y protege los ojos de un estrés oxidativo, minorizando el riesgo de sufrir enfermedades oculares. Esta investigación se ha realizado a través del Instituto de Oftalmobiología Aplicada (IOBA), y el Departamento de I+D+i de Matarromera.

The rector of the University of Valladolid (Uva), Antonio Largo Cabrerizo, and the president of Matarromera Family Wineries, Carlos Moro, have signed a collaboration agreement which will allow the development of joint projects, as well as the protection of the results of an investigation from which a patent is being developed (no.12 for Matarromera) for the application of grape extract in ophthalmological treatments. This patent, which is jointly owned and is currently being developed, innovates in the use and benefits of Eminol® grape extract in eye cells. The antioxidant capacity of this extract benefits and protects the eyes from oxidative stress, reducing the risk of suffering from eye diseases. This research has been carried out through the Institute of Applied Ophthalmobiology (IAOB), and the Matarromera R+D+i Department.



EMINA PATROCINA LA VI EDICIÓN DE LOS PREMIOS 10 LIFESTYLE

EMINA SPONSORS THE VI EDITION OF THE 10 LIFESTYLE AWARDS

La sede del periódico La Razón en Madrid acogió la nueva gala de los Premios 10 Lifestyle, que impulsa el periódico para premiar los embajadores de la marca España. Unos galardones que reconocen el valor del arte, la cultura y el deporte de nuestro país a través de personalidades que hacen gala de su profesionalidad y su pasión por el trabajo.

Emina patrocinó esta VI Edición en la que resultaron premiados Saúl Craviotto en Deporte, Pilar Eyre en Letras, Inés Ballester en Comunicación, Sergi Arola en Gastronomía, Carlos Jean en Música, Jana Pérez en Moda, José María Manzanera en Toros, Hannibal Laguna como creador de Moda, Bely Basarte en Comunicación Online y Paz Vega en Cine.

The La Razón newspaper's Madrid headquarters hosted the new 10 Lifestyle Awards ceremony, which drives the newspaper to reward the ambassadors of the 'Spanish brand'. These awards recognise the value of art, culture and sport in our country through figures who show their professionalism and passion for work.

Emina sponsored this VI Edition in which awards were given to Saúl Craviotto in Sports, Pilar Eyre in Arts, Inés Ballester in Communication, Sergi Arola in Gastronomy, Carlos Jean in Music, Jana Pérez in Fashion, José María Manzanera in Bullfighting, Hannibal Laguna as a Fashion creator, Bely Basarte in Online Communication and Paz Vega in Cinema.

EMINA EN EL EVENTO TERRACE EXPERIENCE DEL HOTEL AC DE VALLADOLID

EMINA AT HOTEL AC VALLADOLID'S TERRACE EXPERIENCE EVENT

Cada jueves de los meses de julio y agosto el jardín del Hotel AC Palacio de Santa Ana de Valladolid se convierte en una de las citas obligadas del verano en las que cientos de personas disfrutan de un ambiente único. Los vinos de Bodegas Emina fueron los protagonistas en una de sus ediciones, con caricaturistas, sorteos y otras muchas sorpresas que consiguieron hacer vibrar a todos los allí presentes.

Every Thursday in July and August, the garden of the Hotel AC Palacio de Santa Ana in Valladolid hosts one of the summer's must-attend events, in which hundreds of people enjoy the exclusive atmosphere. Emina Wineries' wines were the stars of one of its editions, with cartoonists, raffles and many other surprises that made everyone present buzz with excitement.



MATARROMERA INVIERTE 2 MILLONES DE EUROS EN ENERGÍAS VERDES

MATARROMERA INVESTS 2 MILLION EUROS IN GREEN ENERGIES

Conforme a la apuesta de por mejorar y proteger el medioambiente, Bodegas Familiares Matarromera hace hincapié en la defensa de la naturaleza a través de su plan Matarromera Sostenible en Planeta Tierra. Uno de los elementos de ese plan en los que el grupo vallisoletano ha hecho más hincapié es la inversión, desde hace 10 años y de forma sostenida, de 1,6 millones de euros en la instalación de energía solar fotovoltaica. Este año invertirá adicionalmente 414.200 euros, lo que permitirá a la empresa generar a finales del 2018 una potencia de un 1 MW a través de este tipo de energías, una producción anual de 1,3 M kWh, lo que evita la emisión de 505 toneladas de CO2 a la atmósfera al año.

In line with its commitment to improve and protect the environment, Matarromera Family Wineries focusses on the preservation of nature through its Sustainable Matarromera on Planet Earth plan. One of the elements of this plan on which the Valladolid group has placed more emphasis is investment; for 10 years and on a sustained basis it has invested 1.6 million euros in the installation of photovoltaic solar energy. This year it will invest an additional 414,200 euros, which will enable the company to generate a power of 1 MW by the end of 2018 through this type of energy, creating an annual production of 1.3 M kWh, which avoids the emission of 505 tonnes of CO2 into the atmosphere every year.



GRANZA UTILIZA RESIDUOS DE UVA PARA SUS ETIQUETAS.

GRANZA USES GRAPE RESIDUES FOR ITS LABELS

Las nuevas añadas del vino ecológico 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, Granza Eco Roble Ribera del Duero y Granza Eco Roble Toro.

El papel de las etiquetas está elaborado con residuos de uva para reemplazar el 15% de pulpa de árbol virgen, de tal forma que se utiliza como materia prima natural para elaborar las etiquetas, que confiere a las mismas una textura y un aspecto muy distintivo.

The new vintages of the organic wine Granza have new ecological paper labels made from grape residues. Granza is the first Spanish agro-food brand to use this type of label. The use of "Grape Touch", which is the name given to the paper used to make the labels, fits with the philosophy behind this brand, which has three organic wines: Granza Eco Verdejo, Granza Eco Roble Ribera del Duero and Granza Eco Roble Toro.

The labels are made from grape residues to replace the 15% virgin tree pulp, and it is used as a natural raw material to make the labels, giving them a very distinctive texture and appearance.

BODEGA CARLOS MORO Y LA ASOCIACIÓN IGUAL A TI, ENTREGAN LOS PREMIOS DEL CERTAMEN INTERNACIONAL DE BRINDIS LITERARIO

CARLOS MORO WINERY AND THE "IGUAL A TI" ASSOCIATION DELIVER THE INTERNATIONAL LITERARY TOAST CONTEST AWARDS

Este certamen, organizado por la Asociación IGUAL A TI y Bodega Carlos Moro pretende impulsar la creación literaria a través de un formato innovador, el brindis. Y a la vez acercar la cultura al colectivo de la discapacidad intelectual. Santiago Urizarna, presidente de la asociación, agradeció la colaboración e implicación de Bodega Carlos Moro y destacó que gracias a este certamen "la asociación se hace presente en la sociedad a través de la cultura con una iniciativa que incluye y muestra las capacidades creativas del colectivo de la discapacidad intelectual. Participaron un total de 640 personas en la categoría general y 109 en la categoría de discapacidad intelectual, de un total de 16 países.

This contest, organised by the IGUAL A TI Association and Carlos Moro Winery aims to promote literary creation through an innovative format: a toast. At the same time, it aims to bring culture closer to those with learning disabilities. Santiago Urizarna, president of the association, thanked the collaboration and involvement of the Carlos Moro Winery and stressed that, thanks to this event, "the association is present in society through culture, with an initiative that includes and demonstrates the creative abilities of those with learning difficulties. A total of 640 people participated in the general category and 109 in the intellectual disability category, from a total of 16 countries.



WIN ENTREGA A LA AECC 17.664 EUROS DE LA CAMPAÑA 'WIN CONTRA EL CÁNCER'

WIN GIVES 17,664 EUROS FROM THE WIN AGAINST CANCER CAMPAIGN TO THE AECC

Roberto Sanz Soblechero, gerente de la Fundación Carlos Moro de Matarromera, hizo entrega, durante la gala solidaria celebrada en febrero, a Javier Arroyo, presidente de la AECC en Valladolid, de la recaudación obtenida con la venta de las botellas WIN Contra el Cáncer comercializadas por la empresa Sin Alcohol SL. Un total de 17.664 euros irán destinados a un estudio de investigación contra el cáncer desarrollado por la AECC. Según Roberto Sanz "somos una entidad socialmente comprometida y nos sentimos en la obligación de liderar iniciativas que contribuyan a disminuir los estragos de una enfermedad que nos afecta a todos como es el cáncer".

Roberto Sanz Soblechero, manager of the Matarromera Carlos Moro Foundation, handed over the proceeds obtained from the sale of WIN Against Cancer bottles sold by the company Sin Alcohol SL to Javier Arroyo, president of the AECC in Valladolid, during the solidarity gala held in February. A total of 17,664 euros will be dedicated to a cancer research study developed by the AECC. According to Roberto Sanz "we are a socially committed company and we feel the obligation to lead initiatives that contribute to diminishing the devastating effects of cancer, a disease that affects all of us."



'GRAND PRESTIGE GOLD' PARA DOS ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA OLIDUERO EN TERRAOLIVO

'GRAND PRESTIGE GOLD' FOR TWO OLIDUERO EXTRA VIRGIN OLIVE OILS AT TERRAOLIVO

Olidueno Prestigio y Olidueno Secret Blend, de la marca vallisoletana Olidueno, perteneciente a Bodegas Familiares Matarromera, han sido premiados en el Concurso Internacional TerraOlivo con dos Grand Prestige Gold. Al éxito de la firma en esta edición se suma el reconocimiento obtenido el pasado año por otra de sus referencias, Olidueno Ecológico, galardonada con un Prestige Gold.

Ambos aceites de oliva virgen extra Olidueno, Prestigio y Secret Blend, han sido puntuados entre 86 y 100 puntos por un jurado internacional compuesto por prestigiosos catadores.

Olidueno Prestigio and Olidueno Secret Blend, from the Valladolid brand Olidueno belonging to Matarromera Family Wineries, have been awarded two Grand Prestige Gold awards at the TerraOlivo International Competition. On top of the success of the company in this edition is added the recognition obtained last year by another of its benchmarks, Olidueno Ecológico, which was awarded with a Prestige Gold.

Both Olidueno extra virgin olive oils, Prestigio and Secret Blend, have been scored between 86 and 100 points by an international jury composed of prestigious tasters.

OINOZ PRESENTA SU PRIMER VINO BLANCO

OINOZ PRESENTS ITS FIRST WHITE WINE

Oinoz Verdejo es el primer vino blanco que lanza la marca de Bodega Carlos Moro. Tras elaborar y presentar los dos vinos tintos de la DOCa Rioja, Oinoz Crianza y Oinoz by Claude Gros, la moderna marca ha decidido ofrecer un vino blanco elaborado con uva verdejo 100% en la cuna de esta variedad, Rueda. Poco después de su lanzamiento, Oinoz Verdejo se alzó con el Baco de Oro en la XXXII Edición del concurso nacional de Vinos Jóvenes de la Unión Española de Catadores.

Oinoz Verdejo is the first white wine launched by the Carlos Moro Winery. After producing and presenting the two red wines of the Rioja DOCa, Oinoz Crianza and Oinoz by Claude Gros, the modern brand has decided to offer a white wine made from 100% Verdejo grapes in the place where this variety originated, Rueda. Shortly after its launch, Oinoz Verdejo won the Baco de Oro award in the XXXII Edition of the Young Wines of the Spanish Tasters Union national contest.



PREMIADOS POR LA CAMPAÑA #CONNOMBREPROPIO

AWARDED FOR THE #CONNOMBREPROPIO CAMPAIGN

Bodega Carlos Moro puso en marcha la campaña #conNombrePropio con la que pretende dar a conocer sus vinos de Rioja CM y CM Prestigio a través de una iniciativa en la que los usuarios pueden conocer el número de personas que tienen su mismo apellido a través de la landing page www.connombrepropio.es. Voro Marketing, la agencia con la que la bodega trabajo de forma conjunta en el lanzamiento de esta campaña, consiguió gracias a ésta el premio a la Mejor Agencia en Medios Sociales en los III Premios de Competitividad Digital de Castilla y León Económica.

Carlos Moro Winery launched the #conNombrePropio campaign with which it aims to publicise its wines from Rioja CM and CM Prestigio through an initiative in which users can find out the number of people who have the same surname as them through the landing page www.connombrepropio.es. Voro Marketing, the agency which the winery worked with on the launch of this campaign, won the award for Best Social Media Agency in the III Digital Competitiveness Awards of Castile-Leon Económica.

CARLOS MORO LANZA VIÑA GARUGELE

CARLOS MORO LAUNCHES VIÑA GARUGELE

Carlos Moro ha presentado Viña Garugele, el vino más premium de la bodega riojana que lleva su nombre. El evento de presentación tuvo lugar en la terraza del Casino de Madrid. "Garugele" es el nombre del viñedo del que surge este vino, un viñedo plantado en vaso en 1940, seleccionado personalmente por el propio Carlos Moro, para este tinto de excelencia. Su elaboración está dirigida a conservar y remarcar las características del viñedo, incluso se han utilizado levaduras autóctonas para respetar la tipicidad y el propio terroir serrano.

Carlos Moro has unveiled Viña Garugele, the most premium wine to bear the Riojan winery's name. The presentation event took place on the terrace of the Madrid Casino. "Garugele" is the name of the vineyard from which this wine arises, planted in 1940 and personally selected by Carlos Moro himself for this excellent red. Its production is aimed at preserving and highlighting the characteristics of the vineyard; even native yeasts have been used to respect the authenticity and the terroir serrano itself.



Vinos con mucho Arte

WINEMAKING MASTERPIECES

Bodega Carlos Moro presentó en el Museo Nacional Thyssen Bornemisza CM Prestigio, el segundo de los vinos elaborados en la DOCa. Rioja, en un evento que tuvo lugar tras una visita privada por las principales obras pictóricas vinculadas al mundo del vino.

El acto, al que asistieron destacadas personalidades de los medios de comunicación, tuvo como testigo de excepción a José Luis Bonet, presidente de la Cámara de Comercio de España y de Freixenet, que afirmó que el vino es uno de los principales activos de la Marca España. "Es un producto que entronca la tradición con la innovación y es sinónimo de calidad y de internacionalización, y encarna también los valores intangibles que definen nuestro estilo de vida, cualidades todas ellas que definen la Marca España".

Carlos Moro Winery presented CM Prestigio, the second of the wines produced in the DOCa, at the Thyssen Bornemisza National Museum, Rioja, in an event that took place after a private visit to the main pictorial works linked to the world of wine.

The event, attended by leading media personalities, was witnessed by José Luis Bonet, president of the Chamber of Commerce of Spain and Freixenet, who stated that wine is one of the main assets of the 'Spanish Brand'. "It is a product that connects tradition with innovation and is synonymous with quality and internationalisation, while also embodying the intangible values that define our lifestyle; qualities that all define the 'Spanish Brand'".



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

Jose Luis Bonet, presidente de la Cámara de Comercio de España y de Freixenet, junto a Carlos Moro y Esperanza Castro en la Presentación de CM Prestigio en el Museo Nacional Thyssen Bornemisza; un evento que tuvo lugar tras una visita privada por las principales obras pictóricas vinculadas al mundo del vino.

Jose Luis Bonet, president of the Chamber of Commerce of Spain and Freixenet, together with Carlos Moro and Esperanza Castro at the Presentation of CM Prestigio at the Thyssen Bornemisza National Museum; an event that took place after a private visit to the main pictorial works linked to the world of wine





Viña Garugele

Garugele es un añoso viñedo en vaso cuya edad data de mediados del siglo pasado. La época de plantación, el año 1940, indica clones de tempranillo tradicionales de la zona. Su reducida superficie, poco más de 3.000 m² y sus bajos rendimientos, implica una limitada producción de poco más de 6.658 exclusivas botellas al año.

El vino elaborado con estas uvas únicas, tiene una viva e intensa capa de color, con aromas de finas frutas negras y acusada mineralidad sílicea procedente del terruño de Garugele. Tiene una boca de taninos finos con gran longitud y frescura. Elegancia y personalidad.

Garugele is an old bush-trained vineyard which dates from the middle of the last century. The time of planting, 1940, indicates traditional Tempranillo clones of the area. Its small surface area of just over 3,000 m² and its low yields mean a limited production of just over 6,658 exclusive bottles per year.

The wine made from these unique grapes has a vivid and intense layer of colour, with aromas of fine black fruits and a pronounced silica minerality from the Garugele terroir. It has a mouth of fine tannins with great length and freshness. Elegance and personality.



Insignia de Oro

GOLD BADGE

La Insignia de Oro de Matarromera es la mayor distinción que otorga la compañía vallisoletana a diferentes personalidades del panorama empresarial, político, gastronómico o cultural que realizan una labor destacable en el desarrollo de una región, un país o el crecimiento de un sector. Recientemente este reconocimiento ha sido otorgado a Ana Pastor, presidenta del Congreso de los Diputados, Javier Angulo, director del Festival de la Semana Internacional de Cine de Valladolid, al escritor nicaragüense Sergio Ramírez, último Premio Cervantes y a Inma Shara, directora de orquesta española de reconocido prestigio.

The Matarromera Gold Badge is the highest distinction awarded by the company to different personalities from the business, political, gastronomic or cultural scene who perform outstanding work in the development of a region, a country or the growth of a sector. Recently this recognition has been granted to Ana Pastor, president of the Congress of Deputies, Javier Angulo, director of the International Film Festival of Valladolid, to the Nicaraguan writer Sergio Ramírez, latest winner of the Cervantes Prize, and to Inma Shara, Spanish orchestra conductor of recognised prestige.



ANA PASTOR. Presidenta del Congreso de los Diputados, recibió la Insignia de Oro de Matarromera como reconocimiento a su importante labor política durante las últimas décadas en nuestro país. Durante el acto de imposición, la presidenta destacó Matarromera "como una empresa ejemplar, fiel a unos valores que la hacen puntera en todo el mundo tanto por la calidad de sus vinos como por su apuesta innovadora que la ha llevado a crear nuevas categorías de productos".

ANA PASTOR. President of the Congress of Deputies, she received the Matarromera Gold Badge in recognition of her important political work in Spain during the last few decades. During the awards ceremony, the president highlighted Matarromera "as an exemplary company, faithful to the values that make it a world leader both for the quality of its wines and for its commitment to innovation that has led it to create new categories of products".

JAVIER ANGULO. Director de la Seminci desde hace diez años, recibió la Insignia de Oro por su importante labor y su compromiso con la difusión del arte y la cultura en nuestro país y, en concreto, del cine en Valladolid. Javier Angulo Barturen es un periodista español vinculado al mundo del cine. Estudió la carrera de Periodismo y en 1995 fundó la revista Cinemanía, de la que fue director hasta 2006. A lo largo de su trayectoria profesional ha sido colaborador de la cadena SER y del Festival de Málaga durante diez años.

JAVIER ANGULO. Manager of Seminci for ten years, he received the Gold Badge for his important work and commitment to the dissemination of art and culture in Spain and, in particular, to cinema in Valladolid. Javier Angulo Barturen is a Spanish journalist linked to the world of cinema. He studied journalism and in 1995 founded the magazine Cinemanía, of which he was editor until 2006. Throughout his professional career he has collaborated with the Cadena SER and the Malaga Festival for ten years.



SERGIO RAMÍREZ. El escritor nicaragüense recibió la Insignia de Oro de Matarromera como reconocimiento a su gran contribución a la historia de la literatura hispana a través de sus obras, así como su excelencia literaria. Apenas unos días antes el periodista, político, abogado y escritor nicaragüense había recibido de manos del rey D. Felipe VI el Premio Cervantes 2018. Sergio Ramírez es un escritor, periodista, político y abogado nicaragüense que ejerció de vicepresidente de su país durante cinco años.

SERGIO RAMÍREZ. The Nicaraguan writer received the Matarromera Gold Badge in recognition of his great contribution to the history of Hispanic literature through his works, as well as for his literary excellence. Just a few days earlier, the Nicaraguan journalist, politician, lawyer and writer had received the 2018 Cervantes Prize from King Felipe VI. Sergio Ramírez is a Nicaraguan writer, journalist, politician and lawyer who served as his country's vice president for five years.



INMA SHARA. La directora de orquesta española Inma Shara fue condecorada con la Insignia de Oro de Matarromera por su entrega y compromiso con la música clásica española, su proyección internacional y su capacidad de gestión y liderazgo. Inma Shara es una de las más brillantes directoras de orquesta de España, habiendo dirigido las orquestas sinfónicas españolas más importantes y colaborado con algunas de las mejores del mundo.

INMA SHARA. The Spanish conductor Inma Shara was awarded the Matarromera Gold Badge for her dedication and commitment to Spanish classical music, her international reach and her capacity for management and leadership. Inma Shara is one of the most outstanding orchestra conductors in Spain, having conducted the most important Spanish symphony orchestras and collaborated with some of the best in the world.



Lo mejor de cada finca

THE BEST FROM EVERY VINEYARD

Félix González
COORDINADOR ENOLÓGICO DE/OENOLOGICAL COORDINATOR OF
BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA

Bodegas Familiares Matarromera siempre ha defendido la indisoluble relación entre el vino y la viña. Al ocupar sus viñedos los mismos emblemáticos pagos que ya fueron ocupados hace siglos, por ejemplo, por los viñedos de los monjes cistercienses de Santa María de Valbuena, apuesta por el terroir, por el terruño en castellano; por la tierra.

En la creación de un vino con alma, como los vinos de Finca de Bodegas Familiares Matarromera, hay que pensar en este terruño, que no es más, pero tampoco menos, que el equilibrio de sus peculiaridades de geología, suelo y clima.

En el mundo del vino la palabra finca indica limitación, peculiaridad y exclusividad y es que evidentemente las parcelas o fincas elegidas para diseñar nuestros vinos de finca, lo son por su peculiaridad diferencial con el resto de parcelas a veces muy próximas a ella, pero diferentes, exclusivas.

Son limitadas, por las propias limitaciones de una parcela concreta, además de por buscar caracteres diferenciales que no pueden ocupar grandes espacios. Y son exclusivas porque son inimitables. Las bodegas pueden equiparse con las más punteras tecnologías, pero la finca, la parcela es solo una y sus vinos de Finca de Carlos Moro son únicos.

Matarromera Family Wineries has always stood for the unbreakable relationship between wine and vine. By having its vineyards in the same emblematic plots that were occupied centuries ago, for example, by the vineyards of the Cistercian monks of Santa María de Valbuena, it is committed to the terroir; to the land.

In the creation of a wine with soul, such as the Estate Wines from the Matarromera Family Wineries, one has to think of this terroir, which is no more and no less than the product of its peculiarities of geology, soil and climate.

In the world of wine, the word estate suggests limitation, distinctiveness and exclusivity and it is evident that the plots or estates chosen to create our Estate Wines are so because of their peculiarity which differentiates them. Other plots sometimes come very close, however ours are different, exclusive.

They are limited by the constraints of a precise plot, as well as by looking for differential characters that cannot occupy large spaces. And they're exclusive because they're one of a kind. The wineries can be equipped with the most cutting-edge technologies, but the estate only has one plot so the Estate Wines from Carlos Moro are unique.





CM FINCA VALDEHIERRO.

Finca Valdehierro cuenta con unos veteranos viñedos, alguno centenario, en Cubillas de Santa Marta (Valladolid). Es un terreno perfecto para el viñedo; suelos pobres y poco profundos con abundante canto rodado en superficie. La poca profundidad del suelo con estratos endurecidos, confieren marcadas características de mineralidad y elegancia.

La elevada edad del viñedo de Valdehierro, regula de forma perfecta una producción de racimos y uvas de reducido tamaño, siendo también muy contenido el vigor de las vides, por la sabiduría de la edad, expresando un terroir muy diferente al de otras zonas del Duero.

La elaboración, que solo pretende el máximo respeto a las características diferenciales de Valdehierro, implica una medida maceración con fermentación de temperatura moderada y un también medido paso por barricas de roble francés de tostado muy ligero para solo acompañar sus características silíceas de canto rodado.

El vino es todo personalidad, mineralidad, elegancia, con unos vivos y frescos taninos de tempranillo de zona fría, aromas de fruta roja, grafito y armónicos toques de crianza, con tonos especiados de clavo y suaves maderas nobles.

The Valdehierro Estate has veteran vineyards, some of them centenary, in Cubillas de Santa Marta (Valladolid). It is a perfect terrain for the vineyard; poor, shallow soils with an abundance of boulders on the surface. The shallow depth of the soil with hardened layers, confer marked characteristics of minerality and elegance.

The age of the Valdehierro vineyard perfectly regulates the production of small bunches and grapes. The strength of the vines is also well controlled by the wisdom that comes with such an age, expressing a very different terroir to that of other areas of the Douro.

The production, which only seeks the maximum respect for the differential characteristics of Valdehierro, involves a measured maceration with a mid-temperature fermentation as well as a measured passage through very lightly toasted French oak barrels to accompany its siliceous characteristics from the boulders.

The wine embodies personality, minerality and elegance, with lively and fresh tannins of cold zone tempranillo, aromas of red fruit, graphite and harmonic touches of crianza, with spicy tones of clove and soft fine woods

CM FINCA VALMEDIANO.

Como Valdehierro, también Valmediano cuenta con unos veteranos viñedos, en el extremo sur de la zona de producción en Valdefinjas, provincia de Zamora. Los suelos muy arenosos, tan diferentes a otros suelos más arcillosos de la zona, limitan de forma extraordinaria el vigor y expresan una Tinta de Toro exclusiva y diferente.

Visitando Valmediano a mitad de septiembre, en una fecha ya próxima a la vendimia, se puede después entender el vino y comprobar como este Valmediano de Carlos Moro es la expresión inequívoca del terroir. Terreno ardiente, higueras con higos maduros que atiborran los estómagos de estorninos y rabilargos, intenso aroma de cantueso y otras plantas aromáticas de los vecinos pinares...

El vino es todo madurez de fruta negra ácida, tinta china concentrada, suaves mentolados de lavanda, sorprendentemente sin atisbos de calidez, con un intenso esqueleto de taninos dulces de viva rugosidad, levemente acompañados por un también medido paso por barrica de roble francés, con suaves especiados de clavo, lactonas finas y elegante chocolate de licor.

Like Valdehierro, Valmediano also has veteran vineyards at the southern end of the production area in Valdefinjas, in the province of Zamora. The very sandy soils, so different from the other more clayey soils of the area, extraordinarily limit the vigour and express an exclusive and different Tinta de Toro.

Visiting Valmediano in mid-September, at a date close to harvest, you will be able to understand the wine and see how this Carlos Moro Valmediano is the unequivocal expression of the terroir. Scorching land, fig trees with ripe figs that fill the stomachs of starlings and azure-winged magpies, the intense aroma of lavender and other aromatic plants of the neighbouring pine forests.

The wine has the ripeness of sour black fruit, concentrated Chinese ink, soft lavender menthol, surprisingly without hints of warmth, with an intense structure of sweet tannins with vivid roughness, mildly accompanied by an equally measured passage through French oak barrel, with soft spices of clove, fine lactones and elegant liquor chocolate.





CM FINCA LAS MARCAS.

Finca Las Marcas es un viñedo situado en Villalba de Adaja (Valladolid). Es un terreno frío que linda con la Comarca de Pinares, lo que retrasa la maduración y da a las uvas de la parcela y a sus vinos una viva acidez y un marcado frescor y finura. Situada sobre un meandro elevado del río Adaja, donde los múltiples estratos depositados en su historia geológica, otorgan personalidad a su suelo. La edad del viñedo de Las Marcas regula de forma uniforme su producción, apoyando la competencia entre las vides por su peculiar marco de plantación borgoñón, con una densidad de 4.400 plantas por hectárea, doble densidad de cualquier plantación de la región, para prolongando su maduración, garantizar la frescura de un verdejo inigualable y exclusivo.

Una elaboración para mantener y remarcar estas características diferenciales del viñedo, pasa por una maceración antes del prensado de la vendimia, una fermentación con levaduras que respeten la tipicidad y el propio terruño de estratos arenosos y una lenta fermentación en varios tipos de barricas de roble francés de suave tostado, para no hollar su personalidad.

El vino se caracteriza por su frescor de fruta de hueso verde, entre anisados y flores blancas, aromas y sabores acompañados por leves tonos de crianza con clavo, vainilla, tofe y cedro.

Finca Las Marcas is a vineyard located in Villalba de Adaja (Valladolid). It is a cold terrain bordering the Pinares region, which delays ripening and gives the grapes of the plot, and therefore their wines, a lively acidity and a marked freshness and finesse. It is located on an elevated meander of the river Adaja, where the multiple layers deposited over the course of its geological history give personality to its soil. The age of the Marche vineyard regulates its production in a uniform way, supporting competition between the vines by way of its unique Burgundian plantation framework, with a density of 4,400 plants per hectare (double the density of any plantation in the region) in order to prolong its maturation and ensure the freshness of an unparalleled and exclusive verdejo.

In order to maintain and emphasise the vineyard's differential characteristics, the wine undergoes maceration before the pressing of the harvest, fermentation with yeasts that respect its authenticity and the sandy strata of the land, and slow fermentation in various types of soft toasted French oak barrels so as not to overpower its personality.

The wine is characterised by its freshness, with a taste of green stone fruit, somewhere between aniseed and white flowers, aromas and flavours accompanied by slight tones of crianza with clove, vanilla, toffee and cedar.

CM FINCA SAN CIBRAO.

La Finca de San Cibrao se encuentra a orillas del río Miño en unos fértiles terrenos silíceos compartiendo hábitat con especies arbóreas como el pino gallego o el roble, así como otras especies vegetales de vocación atlántica y representativas de esta zona de Galicia. Es una finca de edad media y con la producción bien regulada, orientada al sur y enclavada en un precioso mirador sobre el valle del Miño en el que emergen las cepas de las variedades autóctonas más emblemáticas de esta zona: Treixadura, Godello y Albariño.

La selección de las uvas de las tres variedades proviene del viñedo, mientras que el exacto porcentaje de las mismas en el coupage definitivo realizado en bodega aporta el carácter y equilibrio a este vino único e irrepetible.

Brillante color amarillo paja pálido, con vivos toques verdosos. En nariz es fresco, intenso y elegante, dominando tonos frutales de manzana verde entre toques de heno recién cortado y sutiles tonos de flor blanca. Posee una viva y elegante estructura, con un cuerpo fresco y untuoso y final agradable y persistente.

The Finca de San Cibrao is located on the banks of the river Miño in fertile siliceous soils, sharing a home with tree species such as Galician pine or oak, as well as other plant species with an Atlantic vocation representative of this area of Galicia. It is a seasoned estate with a well-regulated production, south-facing and set at a beautiful vantage point over the Miño valley where the most emblematic native varieties of this area grow: Treixadura, Godello and Albariño.

Selection of grapes of the three varieties takes place at the vineyard, while the exact percentage of them in the final coupage carried out in the winery brings character and balance to this unique and unforgettable wine.

Bright pale straw yellow, with lively greenish touches. On the nose it is fresh, intense and elegant, with dominating fruity tones of green apple between touches of freshly cut hay and subtle tones of white flower. It has a lively and elegant structure, with a fresh and unctuous body and a pleasant and lingering finish.



CM Finca San Cibrao, Esencia Atlántica

CM FINCA SAN CIBRAO, ATLANTIC ESSENCE



El espíritu colaborador y el deseo de buscar nuevos horizontes para elaborar vinos singulares de las comarcas vitivinícolas más diferenciales de España, han llevado al bodeguero y empresario Carlos Moro a elaborar un vino en la D.O. Ribeiro que se enmarca en los Vinos de Finca de Bodega Carlos Moro, una colección compuesta por, hasta el momento, cinco referencias que suponen su selección personal en cinco denominaciones de origen diferentes.

The spirit of collaboration and the desire to seek new horizons to produce unique wines from Spain's most differentiated wine regions have led winemaker and businessman Carlos Moro to produce a wine in Ribeiro D.O., which is part of Carlos Moro Winery's Estate Wines, a collection at present made up of five references that represent his personal selection in five different designations of origin.

CM Finca San Cibrao procede de una minuciosa selección de uvas de tres variedades autóctonas de la D.O. Ribeiro (Treixadura, Godello y Albariño), dando como resultado un vino de limitada producción con un ensamblaje lleno de personalidad, equilibrio y frescor.

CM Finca San Cibrao is made from a meticulous selection of grapes from three native varieties of the D.O. Ribeiro (Treixadura, Godello and Albariño), resulting in a limited production wine with a blend full of personality, balance and freshness.

Estos vinos reflejan el compromiso con la búsqueda de la excelencia enológica y la pasión por el terroir de este bodeguero. Todos ellos proceden de fincas excepcionales ubicadas en las denominaciones de origen más prestigiosas de España, que aportan a los vinos una singularidad única.

CM Finca San Cibrao es fruto de la actividad y cooperación entre dos compañías de referencia en el mundo del vino, Bodegas Familiares Matarromera y Viña Costeira, que han explorado nuevas creaciones hasta llegar a un coupage especial con las variedades más destacadas de la Denominación de Origen Ribeiro: Treixadura, Godello y Albariño.

El vino proviene de una finca muy especial, a orillas del río Miño y con una orientación perfecta para lograr la madurez plena de la uva.

Es un viñedo de pequeño tamaño, en ligera pendiente y asentado en un terreno fresco sobre un fondo granítico de composición mineral, con una espectacular vista al valle del Miño y compartiendo espacio natural con pinos y robles.

These wines reflect the winemaker's commitment to the search for oenological excellence and their passion for the terroir. They all come from exceptional estates located in the most prestigious designations of origin in Spain, giving the wines a unique touch.

CM Finca San Cibrao is the result of the activity and cooperation between two leading companies in the world of wine, Matarromera Family Wineries and Viña Costeira, who have explored new creations until arriving at a special coupage with the most outstanding varieties of the Ribeiro Denomination of Origin: Treixadura, Godello and Albariño.

The wine comes from a very special estate, on the banks of the river Miño and with a perfect orientation to achieve full maturity of the grape.

It is a small vineyard, on a slight slope and set on a cool terrain on a granite bedrock of mineral composition, with a spectacular view of the Miño valley and sharing the natural surroundings with pines and oaks.



Finca San Cibrao
D.O. RIBEIRO

De la bodega a tu casa

FROM THE WINERY TO YOUR HOME

Ana Vivero
RESPONSABLE DE E-COMMERCE DE / PERSON RESPONSABLE FOR E-COMMERCE AT
BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA

El comercio electrónico te brinda la oportunidad de comprar, sin intermediarios, los productos que quieres directamente a la empresa que lo elabora y recibirlos, a las pocas horas, en tu casa, en tu oficina o allá donde estés.

En Bodegas Familiares Matarromera intentamos cuidar hasta el más mínimo detalle desde el campo hasta la botella y, por eso, el comercio electrónico es para nosotros muy importante ya que te facilitamos la compra de todo aquello que desees para que lo adquieras de una manera fácil y lo recibas rápidamente. En la página web de <http://tienda.matarromera.es> te ofrecemos la posibilidad de comprar, sin moverte ni tener que desplazarte, como si estuvieras en todas y cada una de las diferentes bodegas ubicadas en distintas zonas vitivinícolas, a la cual más prestigiosa, pero también podrás estar en una tienda especializada de vinos sin alcohol o incluso en una tienda gourmet con sus aceites de oliva, extractos naturales para alta cocina y aguardientes. A esta amplia carta de productos también se une todo un abanico de experiencias enoturísticas.

De esta forma, podemos acercarte, los últimos vinos lanzados desde el momento de su presentación incluso lanzamientos en exclusiva, ofertas y promociones únicas, así como añadas históricas y otros productos difíciles de encontrar en otros canales. La tienda online te permite, además estar al tanto de las últimas novedades, aprender sobre el mundo vitivinícola a través de información sobre los distintos tipos de vinos, hay todos y para todos los públicos, y sobre curiosidades y trucos que te contamos en nuestro blog.

E-commerce gives you the opportunity to buy, without intermediaries, the products you want directly from the company that makes them and receive them within hours at home, in your office or wherever you are.

At Matarromera Family Wineries we try to take care of the smallest detail, all the way from the field to the bottle. For that reason, electronic commerce is very important for us so we can make it easier for you to purchase everything that you want and enable you to acquire it quickly and effortlessly. On the <http://tienda.matarromera.es> website we give you the possibility of shopping without moving a muscle, as if you were in each and every one of the different wineries, located in different wine-growing areas, but all equally prestigious. You can also be in a specialised shop for non-alcoholic wines or even in a gourmet shop with olive oils, natural extracts for haute cuisine and brandies. This wide range of products is also joined by a whole range of winetourism experiences.

In this way, we can bring you closer to the latest wines launched from the moment of their release, including exclusive launches, unique offers and promotions, as well as historical vintages and other products difficult to find through other channels. The online shop also allows you to keep up to date with the latest news, learn about the world of wine through information about the different types of wines (of which there is something for everyone), and learn about interesting facts and tips in our blog.



Entra en nuestra tienda online y disfruta de sus ventajas.
Go on our online shop and make the most of its advantages.

Agricultura 4.0

AGRICULTURE 4.0

Rubén Arce
RESPONSABLE DE TECNOLOGÍA DE/ PERSON RESPONSABLE FOR TECHNOLOGY AT
BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA

Estamos en una época en la que la agricultura ha pasado de ser una tarea artesanal a ser una profesión mundial, donde tiene que coexistir la sostenibilidad medioambiental con la económica y social. En este punto de profesionalización se hace necesario que aparezca el binomio tecnología y agricultura.

La digitalización ha traído consigo una ola de cambios significativos, la agricultura no escapa del impacto de esta revolución tecnológica acompañada, cada vez más, de nuevas aplicaciones que permiten darle una nueva cara a este importante sector.

La disrupción de nuevas tecnologías como Big Data, Internet de las cosas, Inteligencia artificial, Cloud... ha originado un cambio de modelo de sociedad y una transformación digital basada en los procesos, las personas y la tecnología.

En Bodegas Familiares Matarromera entendemos la transformación digital como el desarrollo de nuevos modelos de negocio, no solo a través de herramientas tecnológicas sino también de cambio en los procesos, apoyándonos en las personas y poniendo al cliente en el centro de nuestra estrategia.

Aunque el tipo de sectores que abarcamos, vitivinícola y oleícola, se asocian a un ámbito más tradicional, es necesario indicar que el vino y el aceite esconden investigación, internet, tecnología, adaptación e interacción con nuevos consumidores. En nuestro terruño, bodegas y almazara, la tecnología es capaz de mejorar procesos y operaciones, en el campo e instalaciones, y aplicar la transformación digital y la innovación para conseguir un producto de máxima calidad.

We are at a time when agriculture has gone from being a craft to a global profession, and environmental sustainability has to coexist with economic and social sustainability. At this stage of professionalisation it is necessary that binomial and agricultural technology appear.

Digitisation has brought with it a wave of significant changes. Agriculture does not escape the impact of this technological revolution, which is accompanied by ever more new applications that allow us to give a new face to this important sector.

The introduction of new technologies such as Big Data, Internet of Things, Artificial Intelligence, Cloud, etc. has brought societal change and a digital revolution based on processes, people and technology.

At Matarromera Family Wineries we understand digital transformation as the development of new business models, not only through technological tools but also through changes in processes, relying on people and putting the customer at the centre of our strategy.

Although the type of sectors we span, wine and oil, are associated with a more traditional field, it is necessary to point out that behind these products lie research, internet, technology, adaptation and interaction with new consumers. In our terroir, warehouses and oil mill, technology is capable of improving processes and operations and of applying digital transformation and innovation, in the field and at our facilities, in order to achieve a product of the highest quality.

La transformación digital empleada en el entorno rural, ha llevado a acuñar el concepto de “agricultura 4.0” basado en una agricultura de precisión. Bodegas Familiares Matarromera dentro de su plan estratégico tecnológico tiene como uno de sus ejes principales la denominada viticultura/olivicultura de precisión, una línea para adaptar las técnicas de producción a las necesidades planteadas por cada viñedo, olivar o tierra de cultivo. Estamos hablando de un sistema de producción individualizado, organizado, basado en la eficacia; una eficacia que solamente será real si el resultado final es uva y aceituna de calidad conseguida con el menor impacto medioambiental y a un coste reducido.

Nuestra viticultura y olivicultura moderna y sostenible requiere una monitorización, objetiva y continua, del viñedo y olivar para una toma racional de decisiones, y eso sólo es posible aplicando nuevas tecnologías en el campo. Para conseguir el objetivo, nos aliamos estratégicamente con herramientas tecnológicas que nos ayudan a tomar las decisiones adecuadas en cada momento, de una forma sencilla, cómoda e integrada, y automatizamos los procesos para facilitar el trabajo.

Digital transformation used in the rural environment has led to the coining of the concept of "agriculture 4.0", based on precision agriculture. Matarromera Family Wineries has the so-called precision viticulture / olive growing as one of the main axes in its strategic technological plan; a route to adapting production techniques to the needs of each vineyard, olive grove or area of farmland. We are talking about a system of individualised, organised production, based on efficiency; an efficiency that will only be genuine if the final result is quality grapes and olives achieved with the least environmental impact and at a reduced cost.

Our modern and sustainable viticulture and olive growing requires objective and continuous monitoring of the vineyard and olive grove for rational decision making, and this is only possible by applying new technologies in the field. To achieve this goal, we strategically ally ourselves with technological tools that help us make the right decisions at all times, in a simple, convenient and integrated way, and we automate processes to facilitate the work.





Bodegas Familiares Matarromera es líder en superficie de viñedo en Castilla y León, con gran diversidad de zonas, climas, suelos y variedades, lo que permite una amplia gama de productos diferenciados en el mercado.

Matarromera Family Wineries is the leader in terms of vineyard surface area in Castile-Leon, with a great diversity of areas, climates, soils and varieties, allowing for a wide range of distinct products on the market.

Estamos presentes en seis denominaciones de origen. Nuestra apuesta se basa en una producción ecológica y sostenible y un concepto de calidad de uva que va íntimamente relacionado con una diferenciación de vino y establecer una relación con el "terroir".

La transformación digital en Bodegas Familiares Matarromera nos ha abierto un camino interesante de la mano de las nuevas tecnologías (viticultura de precisión, big data, business intelligence, modelos predictivos, drones, estaciones meteorológicas de medida, la robótica, Internet de las Cosas o el tratamiento de imagen) que estamos afrontando y acogiendo para así aprovechar lo que esto supone para la mejora de la calidad, la reducción de costes, la sostenibilidad, etc. y las ventajas que ello conlleva para aumentar nuestra competitividad.

Desde Bodegas Familiares Matarromera pretendemos generar un esquema de administración de múltiples tecnologías con el objetivo de recolectar datos útiles que permitan mejorar la producción agrícola, el uso más eficiente de los recursos y optimizar la calidad de las uvas y las aceitunas a través de diferentes fuentes de información.

Desarrollamos nuestra línea estratégica de viticultura y olivicultura de precisión para lograr nuestro objetivo general consistente en "aumentar la rentabilidad de nuestros viñedos, potenciar la calidad, la diferenciación y la tipicidad" a través de tres ejes principales:

We are present in six designations of origin. We focus our efforts on an ecological and sustainable production and a concept of grape quality that is closely related to producing unique wines and establishing a relationship with the "terroir".

The digital transformation at Matarromera Family Wineries has opened up an interesting path for us, thanks to the new technologies (precision viticulture, big data, business intelligence, predictive models, drones, meteorological measurement stations, robotics, Internet of Things or image treatment) that we are discovering and welcoming in order to take advantage of what this could entail for the improvement of quality, cost reduction, sustainability, etc. and the advantages that this entails to increase our competitiveness.

From Matarromera Family Wineries we intend to generate an outline of the administration of multiple technologies with the aim of collecting useful data to improve agricultural production, a more efficient use of resources and optimise the quality of our grapes and olives through the use of different information sources.

We developed our strategic line of precision viticulture and olive-growing in order to achieve our general objective of "increasing the profitability of our vineyards, enhancing quality, distinctiveness and authenticity" through three main areas:



Desarrollo y aplicación de herramientas indicadores, que faciliten el seguimiento y el manejo del cultivo. Empleamos indicadores de calidad vitícola para el seguimiento de los cultivos. Algunas de las fuentes de información empleadas son satélites, drones, estaciones meteorológicas y sensores de campo. Recopilamos, interpretamos y aplicamos la información obtenida con el fin de impulsar y avanzar hacia una mejora que beneficie la agricultura en distintas escalas.

Development and application of indicator tools to facilitate monitoring and management of the crop. We use viticultural quality indicators to monitor crops. Some of the information sources used are satellites, drones, weather stations and field sensors. We collect, interpret and apply the information obtained in order to push towards an improvement that benefits agriculture at various levels.



Extracción, análisis y servicio al profesional del campo de la información que necesita en el momento adecuado. Tenemos estaciones meteorológicas que facilitan datos que ayudan a la toma de decisiones de una forma predictiva. Gestionamos datos de forma digitalizada, a través de dispositivos electrónicos como tablets y smartphones, desde el propio campo y en tiempo real, para el seguimiento de planes de tratamientos fitosanitarios, trabajos en el campo y control de plagas.

Extraction, analysis and provision of the information that the wine-growing professional needs, when they need it. We have weather stations that provide data to help with predictive decision making. We manage data in a digitalised way from the field and in real time, through electronic devices such as tablets and smartphones, in order to monitor phytosanitary treatment plans, field work and pest control.

Incorporamos las necesidades de automatización necesaria a la maquinaria para optimizar y evitar errores en el trabajo. Para adaptarnos a las necesidades del viñedo, estamos trabajando en un abonado y fumigado de dosificación variable en función de coordenadas GPS y mapas de dosificación GIS. Para obtener el mejor producto y con la mejor calidad, hemos instalado en la bodega, un sistema de visión artificial que nos permite evaluar, uno a uno, los racimos de uva y elegir los de mejor calidad.

We incorporate the necessary automation requirements into the machinery to optimise and avoid errors in the work. In order to adapt to the needs of the vineyard, we are working on a variable dosage fertiliser and fumigant based on GPS coordinates and GIS dosage maps. In order to obtain the best product and with the best quality, we have installed a system of an artificial vision system in the winery, which allows us to evaluate the bunches of grapes one by one and choose the best quality.



Matarromera sostenible

SUSTAINABLE MATARROMERA

María Sevillano
DEPARTAMENTO DE I+D+i DE/R+D+I DEPARTMENT
BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA

En la búsqueda por devolver a la naturaleza todo lo que esta nos brinda, el compromiso de Bodegas Familiares Matarromera con el medioambiente es parte intrínseca de la estrategia de la empresa.

Desde la constitución de la organización se establecieron unos principios de actuación que en todo momento fueran respetuosos con el medioambiente y permitieran la integración de la actividad de las bodegas con el entorno que la rodea.

Así, tras la primera versión del plan denominado "Plan Matarromera Sostenible en Planeta Tierra 2005-2015" completada con éxito, ahora se plantea un proyecto de sostenibilidad integral mucho más ambicioso en la reducción de consumos, minimización de emisiones de gases de efecto invernadero, protección de la biodiversidad o aplicación de medidas de eco-diseño: MATARROMERA SOSTENIBLE EN PLANETA TIERRA. OBJETIVO 2030.

It can be seen how Matarromera Family Wineries' commitment to the environment is an intrinsic part of the company's strategy through our quest to give back to nature everything it offers us.

Since the establishment of the organisation, principles of action were put into place that are respectful of the environment and allow the integration of the wineries' activities with the environment that surrounds it at all times.

Thus, after the successful completion of the first version of the plan called "Sustainable Matarromera on Planet Earth 2005-2015", a much more ambitious integral sustainability project is now being considered in terms of reducing consumption, minimising greenhouse gas emissions, protecting biodiversity or applying eco-design measures: SUSTAINABLE MATARROMERA ON PLANET EARTH 2030 TARGET.

Este plan se sostiene en 10 principios de actuación que contemplan todas las áreas de actividad de la organización por lo que el compromiso e implicación abarca a todos los departamentos y niveles de la empresa.

- Bodegas ecoeficientes y diseño de instalaciones sostenibles.
- Disminución de la dependencia energética mediante empleo de energías renovables. Eficiencia energética.
- Plan de reducción de emisiones y huella de carbono.
- Reducción de huella hídrica agrícola y bodeguera.
- Plan de minimización de residuos.
- Economía esférica. Reutilización de coproductos y aprovechamiento de subproductos.
- Empleo de envases y embalajes más ligeros y con menor impacto ambiental. Ecodiseño.
- Agricultura y producción sostenible.
- Proyectos de I+D medioambientales.
- Sensibilización ambiental.

De este modo, lo primero a tener en cuenta fue el diseño de los centros para la consecución de bodegas ecoeficientes. Esto supondría una perfecta optimización de los recursos naturales disponibles (agua, luz natural...) de forma que no solo se redujera al máximo el impacto de su construcción, sino que además supusiera una integración ideal con el entorno rural en el que se ubican y fuera punto de referencia en las comarcas de origen. Con estos principios, la constitución del Centro de Interpretación Vitivinícola Emina (CIVE) en 2005 supuso el primer proyecto integrado de desarrollo sostenible de una bodega a nivel mundial.

En la misma línea, la optimización de la eficiencia energética y la inquietud por reducir la dependencia de las fuentes de energía procedentes de combustibles fósiles ha supuesto que Matarromera haya realizado una inversión de más de 2 millones de euros en energías renovables. Así, dispone de calderas de biomasa en prácticamente todos sus centros y plantas de energía fotovoltaica tanto para el autoabastecimiento en bodegas como para la aplicación de riego en campo.

This plan is based on 10 principles of action that cover all areas of the organisation's activity so that commitment and involvement span all departments and levels of the company.

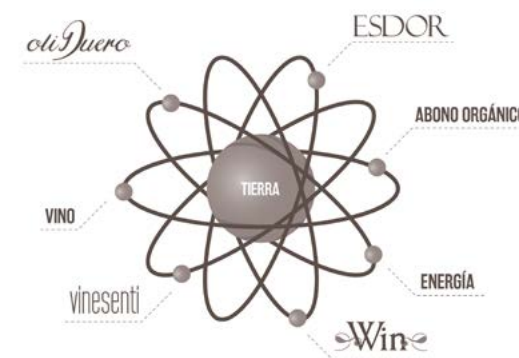
- Eco-efficient wineries and design of sustainable facilities.
- Decrease in energy dependency through the use of renewable energies. Energy efficiency.
- Emissions reduction plan and carbon footprint.
- Reduction of agricultural and winery water footprint.
- Waste minimisation plan.
- Spherical economy. Reuse of co-products and usage of by-products.
- Use of lighter containers and packaging with a smaller environmental impact. Ecodesign.
- Sustainable agriculture and production.
- R&D environmental projects
- Environmental awareness.

The first thing to take into account was the design of the centres for achieving eco-efficient wineries. This would involve a perfect optimisation of the available natural resources (water, natural light...) so that not only would the impact of their construction be reduced as far as possible, but also that it would assume an optimum integration with the rural environment in which they are located and that it would be a reference point in the regions of origin. With these principles, the establishment

of the Emina Wine Interpretation Centre (EWIC) in 2005 was the first integrated project for the sustainable development of a winery worldwide.

Along the same lines, the optimisation of energy efficiency and the concern over reducing dependence on energy sources from fossil fuels has meant that Matarromera has made an investment of more than 2 million euros in renewable energy. Thus, it has biomass boilers in

practically all its centres and photovoltaic energy plants both for self-sufficiency in warehouses and for the application of irrigation in the field.



ECONOMÍA ESFÉRICA DE MATARROMERA
MATARROMERA'S SPHERICAL ECONOMY

Con estas premisas, se actúa directa e indirectamente en el tercer punto del plan para la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero y como una de las mayores preocupaciones de este siglo a nivel mundial. En este sentido, para identificar las principales fuentes de emisión de estos gases dentro de la actividad de la organización, se está trabajando en el cálculo de huella de carbono y su certificación por parte de una entidad acreditada.

Esto proporciona un conocimiento exhaustivo de los puntos del proceso sobre los que es necesario trabajar para disminuir las emisiones y consecuentemente la huella de carbono. De esta forma, se han identificado cuestiones clave para su disminución y que están incluidas en el Plan para actuar sobre ellas. Algunas de estas cuestiones son: el peso de los envases de vidrio, la minimización de producción de residuos, la reducción del uso de combustibles fósiles como se comentaba anteriormente, o una menor utilización de fitosanitarios en campo.

With these premises, it acts directly and indirectly on the third point of the plan for the reduction of greenhouse gas emissions and as one of the major concerns of this century at a global level. In this sense, in order to identify the main sources of emission of these gases from the organisation's activities, work is being carried out by an accredited body to calculate its carbon footprint and certification.

This provides an in-depth knowledge of the parts of the process that need to be worked on to reduce emissions and consequently the carbon footprint. In this way, key aspects for their reduction have been identified and are included in the Plan in order to act on them. Some of these aspects are: the weight of glass containers, minimisation of waste production, reduction of the use of fossil fuels as mentioned above, or a reduced use of phytosanitary products in the field.

Si se sigue poniendo el foco en la optimización de los recursos naturales, un punto clave en el sector agrícola es el consumo de agua y su uso controlado, dirigido y preciso para las necesidades de los viñedos.

En este punto, cabe destacar el empleo de monitorización inteligente del viñedo. Esto se basa en el uso imágenes de sensores remotos (teledetección) para el análisis de la estructura y funcionamiento in situ de los viñedos que supondrá una mejora del proceso, disminución de inputs (tanto de agua como de fertilizantes y trabajos agronómicos) y por tanto un incremento de la sostenibilidad ambiental.

También hay que prestar especial atención a lo que el presidente de la compañía, Carlos Moro, ha denominado como "economía esférica" y el aprovechamiento de co-productos para la obtención de productos de alto valor añadido o la generación de energía (hueso de aceituna o restos de poda como biomasa).

Matarromera lleva muchos años trabajando en este concepto como se refleja en el desarrollo de una patente para la obtención de extracto polifenólico a partir de los orujos resultantes del proceso de elaboración del vino. La valorización de los orujos se pone de manifiesto con la utilización del extracto polifenólico en cosméticos, ingredientes de alta cocina o complementos alimenticios.

No nos podemos olvidar de la importancia de la I+D+i como piedra angular dentro de la organización y un punto clave también para el desarrollo de nuevas técnicas y soluciones en la disminución del impacto ambiental y adaptación de los viñedos al cambio climático. De este modo, existe una línea estratégica de investigación ambiental en la que se han llevado a cabo y se desarrollan proyectos de I+D con este fin.

Para finalizar, hay que destacar que el desarrollo de este plan se verá reforzado con la implantación de un sistema de gestión ambiental a través de la Norma ISO 14.001: 2015, la adhesión al Decálogo de Sostenibilidad Integral de la Industria Agroalimentaria, y un compromiso de reducción firme con la certificación en Wineries for Climate Protection como marca de referencia ambiental en el sector vitivinícola.

If the focus continues to be on the optimisation of natural resources, a key consideration in the agricultural sector is the consumption of water and its controlled, targeted and precise use for the needs of the vineyards.

At this point, the use of intelligent monitoring of the vineyard should be highlighted. This is based on the use of remote sensor images (remote sensing) for the analysis of the structure and operation in situ of the vineyards, which will lead to an improvement in the process, a reduction in inputs (water, fertilisers and agronomic work) and therefore an increase in environmental sustainability.

Special attention should also be paid to what the company's president, Carlos Moro, has called the "spherical economy" and the use of co-products to obtain products with high added value or the generation of energy (olive pits or pruning waste such as biomass).

Matarromera has been working for many years on this concept, as reflected in the development of a patent for obtaining polyphenolic extract from the pomace resulting from the winemaking process. The value of the pomace is revealed through the use of polyphenolic extract in cosmetics, gourmet cuisine ingredients or food supplements.

We cannot forget the importance of R+D+i as a cornerstone within the organisation as well as a key principle for the development of new techniques and solutions in the reduction of environmental impact and adaptation of vineyards to climate change. Thus, there is a strategic line of environmental research in which R+D projects have been carried out and are being developed for this purpose.

Finally, it should be pointed out that the development of this plan will be reinforced with the implementation of an environmental management system through the ISO 14.001: 2015 standard, adherence to the Integral Sustainability Decalogue of the Agrofood Industry, and a firm reduction commitment with the certification in Wineries for Climate Protection as an environmental reference brand in the wine sector.



Vino & jóvenes

.....
WINE AND YOUNG PEOPLE

Pablo Nieto tiene 23 años y le encanta el vino y salir de vinos con sus amigos. Este joven ligado a la Ribera del Duero se juntó con Manuel Cuadrado y Asier Andrés para impulsar una asociación, "Jóvenes por el Vino" "hecha por jóvenes para aquel que siga sintiendo así y que busque afinar su paladar, pulir su nariz o conocer más colores o tonos que una confeccionista de moda". ¡Entrevistamos a este joven lleno de fuerza y de amor por el vino!

Pablo Nieto is 23 years old and he loves wine and drinking it with his friends. This young man, with connections to Ribera del Duero, got together with Manuel Cuadrado and Asier Andrés to promote an association called "Jóvenes por el vino" (Young People for Wine), created by young people for those who feel the same way about wine and who seek to refine their palate and sense of smell or to recognise more colours and tones than a fashion designer". We interviewed this young man, so full of vigour and love for wine!

¿Qué representa el vino para ti? ¿Existe en tu caso una transmisión de tradiciones familiares?

En mi caso hay un arraigo familiar fuerte. Mi padre es agricultor, viticultor y bodeguero. Y mis abuelos han sido agricultores. He estado ligado al medio rural y al campo toda la vida. Desde bien pequeño no me he escaqueado ningún verano de ir a las viñas al menos a subir alambres, vendimiar en octubre, hacer las labores de bodega o ir simplemente con la azada o la mochila de herbicida a quitar malas hierbas. A parte de eso, yo se lo he querido transmitir a mis amigos como algo suyo también. La historia del que es hijo de bodegueros y ha ido heredando está muy visto, lo fácil es eso, que teniendo arraigo te guste, lo jodido es que sin tener lazos familiares te dé por pedir un vino en un bar un día e intentar hacer algo diferente. Yo me siento un privilegiado la verdad. Para mí el vino, además de cultura, si es posible, espero que represente una forma de sustento y desarrollo a largo plazo tanto del medio rural como de la economía nacional, siendo coherentes. Creo que, si somos un poco espabilados y lo explotamos de una manera sostenible, se puede dar de comer a muchas familias y dar garantías a la gente para que se quede y no se tenga que ir al extranjero, y que la gente de fuera que esté preparada y con formación sea la que venga aquí a trabajar.

¿Qué factores os mueven a escoger un vino y no otro?

Siendo sinceros, una de las razones que más peso tiene es la económica debido a que no tenemos una estabilidad financiera. Al menos, si eres estudiante y no estás trabajando, irte a un vino de más de quince euros es difícil, y más aún si no tienes el vino dentro de tus hábitos de consumo. A parte de eso, yo creo que lo que más tira son los recuerdos que has tenido con ese vino. No es por hacer la pelota, pero la gente se acuerda del evento que hicimos en Emina donde nos juntamos 70 jóvenes a disfrutar de los vinos de Bodegas Familiares Matarromera, el primer evento grande de este movimiento, y cuando vamos a algún bar y está alguno de los vinos, pedimos ese. Ni más ni menos. Para entrar en el consumidor hay que ir más allá de ofrecer un producto, hay que ofrecer una experiencia. Algo diferente que se le quede para siempre.

What does wine mean to you? Is it a case of the transmission of family values?

In my case, there's a strong family bond. My father is a farmer, viticulturist and winemaker. And my grandparents have been farmers. I've been linked to the rural world and the countryside all my life. Since I was a child, I have not skipped a single summer of going to the vineyards, at least to climb chain link fences, harvest grapes in October, do work in the winery or simply go out with a hoe or herbicide backpack to remove weeds. Aside from that, I wanted to pass it on to my friends so that they could be a part of it too. The story of the son of winemakers inheriting the tradition is very common. That's the easy thing - if you have those roots then you like it. The messed up thing is that if you don't have family ties then it's up to you to order a wine in a bar one day and try something different. I feel privileged to be honest. Personally I hope that wine, as well as culture if possible, represents a form of sustenance and long-term development of not only the rural way of life but also the national economy. I think that, if we are a bit smart and we exploit it in a sustainable way, many families can be fed and assurances can be given to people so that they stay here and don't have to go abroad and so that prepared and trained people from outside come here to work.

What factors make you choose one wine over another?

To be honest, one of the strongest reasons is economic because we do not have financial stability. At least, if you are a student and you are not working it is difficult to go for a wine of over fifteen euros, and even more so if the wine is not within your buying habits. Aside from that, I think the most important thing is the memories you have made while drinking that wine. I'm not trying to suck up, but people remember the event we hosted at Emina where we brought together 70 young people to enjoy the wines of Matarromera Family Wineries, the first big event of this movement, and when we go to a bar and one of the wines is there we order that one. No more, no less. In order to connect with the consumer it is necessary to go beyond offering a product, it is necessary to offer an experience. Something different that stays with them forever.



¿Qué crees que deberían mejorar las marcas de vino y las bodegas para dirigirse al público joven?

Contar más con ellos. Es decir, vale más una conversación por Whatsapp y una opinión directa que basarse en estudios de mercado de cientos de páginas que dan ideas generalistas. Si quieres vender a un público concreto, pregúntale qué quiere, cómo lo quiere y busca mimarle y crearle experiencias únicas. Transmitir cercanía y hacer sentir a la otra persona que es parte de tu proyecto.

¿Qué piensan los jóvenes del vino sin alcohol o de baja graduación alcohólica como Win?

Es genial usar la tecnología para progresar. En este caso, defendemos a capa y espada el no coger el coche cuando se bebe, por ello siempre ponemos autobús en nuestras visitas a bodegas, y Win es una alternativa muy buena. Bravo por todo aquello que sea mejorar y dar facilidades.

¿Qué razones os llevaron a crear la Asociación de Jóvenes por el Vino?

En primer lugar, la ausencia de un plan diferente y, en segundo, al ser mi colega Manu y yo amantes de la gastronomía y el "vinin" pues por qué no pasar de juntarnos los mismos diez amigos de siempre en un merendero o bar de barrio a tomar unos vinos a ser miles y aprender más de esta cultura que además es de aquí, algo nuestro que han mantenido nuestros abuelos y es un tesoro que se debe conocer. Mola más todo si se comparte y se disfruta con más gente.

What do you think wine brands and wineries should improve to target young audiences?

Rely on them more. That is to say, a conversation on Whatsapp and a direct opinion are worth more than relying on market studies of hundreds of pages that give generalist ideas. If you want to sell to a specific audience, ask them what they want, how they want it and try to indulge them and create unique experiences. Transmit closeness and make the other person feel that they are part of your project.

What do young people think of alcohol-free or low-alcohol wine like Win?

It's great to use technology to make advancements. As it happens, we are strongly against drinking and driving so we always organise buses for our visits to wineries, and Win is a very good alternative. Bravo to all that improves and makes things easier.

What led you to create the Association of Young People for Wine?

Firstly, the lack of another plan and, secondly, seeing as my colleague Manu and I are lovers of gastronomy and a "vinin", why not go from meeting the same ten old friends in a local snack bar or pub for some wine to being with thousands and learning more about our own culture, something that our grandparents have preserved and is a treasure that should be known. It's even more cool when shared and enjoyed with more people.

¿Cuántos jóvenes conforman la asociación y cómo os organizáis?

Simpatizantes tenemos actualmente algo más de dos mil personas. La "organización" al principio se basaba en Manu y yo que quedábamos para hacer los carteles, las tapas para los eventos, los videos, fotos y redes sociales, por lo cual éramos "todoterrenos". En la actualidad, al tener Manu trabajo que le ocupa mucho tiempo y yo tener algo más de tiempo libre, él se dedica a gestionar temas legales, contables y de gestión y echar una mano en todo lo que puede. Yo llevo el tema de redes sociales, web, comunicación y la parte un poco más creativa, pero al fin y al cabo hacemos un poco de todo ambos. Nos compenetramos bastante bien. Él tiene más sangre fría y yo soy más impulsivo. Luego la gente de la asociación es muy activa y siempre quiere echar una mano a la hora de dar ideas. También está Asier que, siempre que el trabajo y los estudios se lo han permitido, ha estado en los eventos ayudando en todo. En este punto, por temas obvios, ya vamos a empezar a profesionalizar la asociación, en el sentido de que con lo que se paga en los eventos y las cuotas de los socios vamos a ir poniendo a gente a trabajar en la asociación: comunicación, diseño, organización, logística, etc. Al final este movimiento será tan grande como la gente quiera que sea.



How many young people make up the association and how do you organise yourselves?

We currently have just over two thousand supporters. The "organisation" at the beginning consisted of Manu and I meeting up to make the posters, the tapas for the events, and doing the videos, photos and social networks, so we were "all-rounders". At present, Manu's work keeps him very busy and I have more free time, so he devotes himself to managing legal, accounting and management issues and lends a hand whenever he can. I manage the social networks, web, communication and the more creative side, but at the end of the day we both do a bit of everything. We work pretty well together. He's more cool-headed and I'm more impulsive. The people in the association are very active and always want to lend a hand when it comes to contributing ideas. There's also Asier who has been at the events helping out with everything, whenever his work and studies have allowed it. At this point, for obvious reasons, we will begin to professionalise the association, using the profit from events and membership fees to put people to work in the association: communication, design, organisation, logistics, and so on. In the end, this movement will be as big as people want it to be.

Una botella de vino es mejor regalo
que un ramo de flores.
¡Acierto seguro!

*A bottle of wine is a better gift than a
bouquet of flowers. A sure hit!*

**¿Crees que un buen vino puede ser un
buen regalo?**

Una botella de vino es mejor regalo que
un ramo de flores. ¡Acierto seguro!

***Do you think a good wine can be a
good gift?***

*A bottle of wine is a better gift than a
bouquet of flowers. A sure hit!*

**¿Qué actividades realizáis para promover el vino
entre los jóvenes?**

La verdad es que hacemos de todo con tal de no aburrirnos y que la gente no se aburra, ofrecer algo nuevo siempre. Cada evento es diferente al anterior y siempre le damos un toque diferencial. En todas hay un precio económico, vino y comida para acompañar. Hemos hecho catas educativas por colores, por aromas, acompañadas de diferentes comidas, visitas a bodegas, fiestas en bodegas subterráneas, una fiesta en un castillo. Ahora estamos trabajando en jornadas para acercar la viticultura, deporte como medio de integración, arte y música y recuperación del folklore y las tradiciones. El vino ha formado, y sigue formando, un papel fundamental de nuestra sociedad, tanto a nivel cultural como económico. Potenciar este sector, hacerlo más fuerte y que la gente lo sienta como suyo nos beneficiará. Es importante que, entre todos, lo cuidemos y aportemos nuestro granito de arena.

**Tenéis una aplicación para móviles que incluye
un mapa con algunos bares asociados, ¿qué
requisitos tienen que tener para entrar? ¿Qué
pedirías al sector de la hostelería para que los
jóvenes beban más vino?**

Los bares asociados colaboran cediéndonos su espacio entre semana para los distintos eventos y nos ofrecen una variedad de vinos razonable a un precio máximo de 1,50€ con algo de picar, todos ganamos. Al sector hostelero le aconsejaría que no viesen al cliente como un número, que lo traten bien, que le escuchen y que no centren su negocio en cifras económicas. Que vean más allá y arriesguen un poco y no solo tengan las mismas cuatro marcas. Que metan mucha variedad, que se formen, que expliquen al cliente y que no se vengán arriba con los márgenes comerciales.

**¿Cómo crees que lo está haciendo el sector
vinícola en las diferentes redes sociales? ¿echas
algo en falta?**

Hay de todo, la verdad. Pero sí que echo en falta un poco más de frescura y dinamismo, salir de lo establecido.

**¿Por qué elegirías beber un vino y no otra
bebida?**

En este caso, depende de la situación. No me cierro a ninguna bebida. A mí me gusta más el vino porque lo tolero mejor, me sabe bueno y la diversidad que se encuentra es difícil verla en otras bebidas: diferentes regiones, aromas y características.

***What activities do you carry out to promote
wine amongst young people?***

The truth is that we do a bit of everything so that we don't get bored and other people don't get bored, always offering something new. Each event is different from the previous one and we always give it a differentiating touch. At every one of them there is a good price, wine, and food to go with it. We have done educational wine tastings by colours and aromas accompanied by different foods, visits to wineries, parties in underground wine cellars, a party in a castle. We are now working on days to bring together viticulture, sport as a means of integration, art and music and the revival of folklore and traditions. Wine has played, and continues to play, a fundamental role in our society, both culturally and economically. Promoting this sector, strengthening it and making people feel it is theirs will benefit us all. It is important that we all do our bit to nurture it.

***You have an application for mobiles that
includes a map with some affiliated bars. What
criteria must they meet in order to feature?
What would you ask of the hotel and catering
sector for young people to drink more wine?***

The affiliated bars collaborate by lending us their space during the week for the various events and offering us a reasonable variety of wines at a maximum price of €1.50 along with something to snack on, so it's a win-win. The hotel and catering sector would be well advised not to see the customer as a number, to treat them well, to listen to them and not to focus their business on economic figures. They should look beyond, take some risks and not just have the same four brands. They should offer a lot of variety, be trained, inform the client and not go overboard with commercial margins.

***How do you think the wine sector is doing on
the different social networks? Are you missing
anything?***

Everything's there really. But I do miss a bit of freshness and dynamism, breaking the norm.

***Why would you choose to drink wine and not
another drink?***

In this case, it depends on the situation. I remain open to any drink. I like wine more because I can handle it better, it tastes good and the variety available is difficult to find in other beverages: different regions, aromas and characteristics.

En la búsqueda de la excelencia

IN THE PURSUIT OF EXCELLENCE

Sonia Villanueva
DIRECTORA DE CALIDAD DE/QUALITY DIRECTOR
BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA

Los sistemas de gestión son un referente para nuestra empresa y nos ayudan a afrontar nuevos retos, todos ellos dirigidos a la diferenciación de nuestros productos -a partir de la vid y los olivos- y la satisfacción de nuestros stakeholders y de la sociedad actual. Somos pioneros en la elaboración de vinos sin alcohol, en la implementación de extractos de uva para la creación de nuevos productos del sector agroalimentario, cosmético y nutricosmético.

La filosofía de nuestra compañía no se basa sólo en ofrecer un producto de calidad; sino también satisfacer, con dichos productos, los requisitos y las exigencias de nuestros clientes. Para ser competitivos y poder cumplir con las expectativas de nuestros grupos de interés, es fundamental la gestión de los cambios constantes (transformación tecnológica, cambio climático, globalización, etc.) que se producen en nuestro entorno.

En este contexto, nuestra compañía utiliza herramientas normalizadas como las normas UNE e ISO que nos ayudan a conseguir los mejores resultados posibles en sostenibilidad y mejora continua en la organización.

La aplicación de estas normas internacionales nos permite identificar amenazas y oportunidades, las cuales Bodegas Familiares Matarromera aborda con las acciones más oportunas para minimizar su impacto y consolidar la estructura de gestión. Al tratarse de modelos de gestión basados en normas internacionales, nuestra compañía tiene garantizada su adaptación a las necesidades de cientos de miles de empresas de todo el mundo.

Management systems are a reference for our company and help us to face new challenges, all of them aimed at the differentiation of our products -all the way from the vine and the olive trees- and the satisfaction of our stakeholders and current society. We are pioneers in the production of alcohol-free wines and in the implementation of grape extracts for the creation of new products in the agro-alimentary, cosmetic and nutricosmetic sectors.

The philosophy of our company is not only to offer a quality product, but also to satisfy, with such products, the requirements and demands of our customers. In order to be competitive and meet the expectations of our stakeholders, it is essential to manage the constant changes (technological transformation, climate change, globalisation, etc.) that occur in our environment.

In this context, our company uses standardised tools such as UNE and ISO standards that help us achieve the best possible results in sustainability and continuous improvement in the organisation.

The application of these international standards allows us to identify threats and opportunities which Matarromera Family Wineries tackles with the most appropriate actions to minimise its impact and consolidate the management structure. As management models based on international standards, our company is guaranteed to adapt to the needs of hundreds of thousands of companies around the world.



Nuestra organización pretende aportar valor en cada proceso realizado para optimizar la eficiencia. En esta tarea nos sirve de guía la norma ISO 9001 cuya máxima es que "los resultados importan". Esta norma está basada en gran medida en el rendimiento, con un enfoque mayor en lo que se tiene que conseguir por encima del cómo se consigue. Esto se ha logrado al combinar el enfoque en procesos con el basado en riesgos en todos los niveles de la organización.

Con las herramientas identificadas a través de nuestros sistemas de gestión, hemos determinado las necesidades y expectativas de nuestros proveedores y clientes. Gracias a este análisis, nuestros clientes confían en nosotros por la calidad de nuestros productos, porque conocen nuestra protección del medio ambiente, nuestra transparencia y comportamiento ético y la contribución a la comunidad que nos rodea. Por ello, consideramos que los sistemas de gestión aportan un valor añadido a los productos que fabricamos.

Bodegas Familiares Matarromera promueve compromisos duraderos basados en los principios del Pacto Mundial de las Naciones Unidas en materia de derechos humanos, trabajo y medio ambiente. A su vez, gracias a la implementación de un código ético difunde entre sus trabajadores los principios de transparencia, lealtad y responsabilidad. Todo ello velando por el cumplimiento de los requisitos legales y penales, siendo el sistema basado en la norma UNE 19601 la guía utilizada para prevenir las malas prácticas.

Nuestros sistemas de autocontrol o análisis de puntos de control críticos unidos a la ejecución de requerimientos de seguridad alimentaria (norma IFS) nos han permitido identificar nuevas pautas de trabajo con el objetivo de garantizar la transparencia y legalidad en toda la cadena de suministro de los productos fabricados.

Gracias a la implementación de los requisitos de la norma UNE 166.002 nuestra empresa es un referente en la sociedad en su apuesta por la investigación y la innovación. Bodegas Familiares Matarromera ha desarrollado aplicaciones patentadas de diferente índole. Para ello ha sido fundamental la incorporación de herramientas de creatividad y vigilancia tecnológica. Todo ello nos ha ayudado a desarrollar aplicaciones patentadas para el uso de los polifenoles extraídos de la uva en diversos campos como la cosmética, la nutricosmética o la alimentación.

Our organisation aims to inject value into each process carried out to optimise efficiency. In this endeavour we are guided by the ISO 9001 standard, whose motto is "results matter". This regulation is largely based on performance, with a greater focus on what needs to be achieved than how it is achieved. This has been achieved by combining a process approach with a risk-based approach at all levels of the organisation.

With the tools identified through our management systems, we have determined the needs and expectations of our suppliers and customers. Thanks to this analysis, our customers trust us for the quality of our products, because they get to know our environmental protection, our transparency and ethical behaviour and our contribution to the community around us. Therefore, we believe that management systems bring added value to the products we manufacture.

Matarromera Family Wineries promotes lasting commitments based on the principles of the United Nations Global Compact in the areas of human rights, labour and the environment. At the same time, thanks to the implementation of an ethical code, it distributes the principles of transparency, loyalty and responsibility among its workers. All while ensuring compliance with the legal and criminal requirements, with the system, based on the UNE 19601 regulation, being the guide used to prevent malpractice

Our systems of self-monitoring or analysis of critical control points together with the implementation of food safety requirements (IFS standard) have allowed us to identify new working patterns with the aim of ensuring transparency and legality throughout the supply chain of manufactured products.

Thanks to the implementation of the requirements of standard UNE 166.002 our company is a benchmark in society in its commitment to research and innovation. Matarromera Family Wineries has developed patented applications of a different kind. To this end, the incorporation of tools for creativity and technological monitoring has been fundamental. All of this has helped us to develop patented applications for the use of polyphenols extracted from grapes in various fields, such as cosmetics, nutricosmetics or food.

El compromiso con el medio ambiente, la calidad y la seguridad son constantes en Bodegas Familiares Matarromera. Hace 10 años logramos la certificación de sistemas de gestión de la calidad. En el año 2018 llegó el certificado de gestión ambiental (ISO 14.001), ISO 14.064 y la certificación WfCP. Esto ha sido posible gracias a la estructura de alto nivel de aplicación a todos los sistemas de gestión. La estructura común propuesta está basada en el ciclo de mejora y responde a lo que se denomina Ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar). Contamos con un programa de aprovechamiento de los recursos, reducción del consumo energético y mejora de la eficiencia, el uso de energías renovables y la minimización de las emisiones de gases de efecto invernadero.



Commitment to the environment, quality and safety is permanent at Matarromera Family Wineries. 10 years ago we achieved certification of quality management systems. In 2018 came the environmental management certificate (ISO 14.001), ISO 14.064 and WfCP certification. This has been made possible by the high-level structure of application to all management systems. The proposed common structure is based on the improvement cycle and responds to what is called the PDCA Cycle (Plan, Do, Check and Act). We have a programme to take advantage of resources, reduce energy consumption and improve efficiency, the use of renewable energies and the minimisation of greenhouse gas emissions.

Nuestra organización fomenta y mejora de manera continua los sistemas de gestión implantados

Our organisation promotes and continuously improves the management systems implemented



Bodegas Familiares Matarromera considera esenciales los aspectos ambientales y sociales, la innovación, las buenas prácticas en el trabajo, la selección de proveedores y materias primas para garantizar el cumplimiento de la legislación aplicable en los diferentes mercados en los que opera. Todos estos sistemas y procesos forman parte del plan estratégico de nuestra compañía, como medios necesarios para alcanzar nuestro propósito, los cuales están integrados en la misión/visión de la organización.

Paramita Dasgupta dice que las normas son esenciales para el comercio internacional y el comercio es un componente fundamental del crecimiento económico afirmando que "las normas proporcionan confianza en la calidad y la seguridad de los productos comercializados, especialmente los de países en desarrollo, demostrando que se adhieren a ciertos requisitos, nivelan las reglas del juego en temas ambientales, ayudan a proteger a los consumidores de las prácticas nocivas, y ayudan a las empresas a competir internacionalmente mediante la difusión de tecnología y mejores prácticas".

Es por ello que nuestra organización fomenta y mejora de manera continua los sistemas de gestión implantados, mirando hacia el futuro con optimismo y confianza. Lejos de ser sistemas de gestión aburridos y burocráticos, las normas aplicadas en nuestra compañía combinan la funcionalidad con la innovación de manera sorprendente. Todo ello se ha conseguido gracias a la dedicación, eficacia y excelencia de nuestro equipo humano, volcado en el crecimiento personal y profesional de cada una de las áreas en el que día a día nos vemos involucrados.

Matarromera Family Wineries considers essential the environmental and social aspects, innovation, good work practices, and the selection of suppliers and raw materials to ensure compliance with applicable legislation in the different markets in which it operates. All these systems and processes are part of our company's strategic plan which are integrated into the organisation's mission/vision as necessary means to achieve our purpose.

Paramita Dasgupta says that standards are essential for international trade and trade is a fundamental component of economic growth, stating that "standards provide confidence in the quality and safety of traded products, especially those from developing countries, by demonstrating that they adhere to certain requirements, level the playing field on environmental issues, help protect consumers from harmful practices, and help companies compete internationally by disseminating technology and better practices".

That is why our organisation promotes and continuously improves the management systems implemented, looking towards the future with optimism and confidence. Far from being boring and bureaucratic management systems, the standards applied in our company combine functionality with innovation in a surprising way. All this has been achieved thanks to the dedication, efficiency and excellence of our team, focused on personal and professional growth in each and every area of work, every day.

Genuinamente auténtico

GENUINELY AUTHENTIC

Chelo Miñana
DIRECTORA DE ENOTURISMO DE/HEAD OF WINETOURISM AT
BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA

Dinamizar un restaurante en un entorno rural te hace pensar de manera instintiva en salvaguardar costumbres, en conservar momentos vividos en la infancia, recordar olores y sabores que, por mucho que se intenten globalizar, es imposible enlatar para enviarlos a otro lugar sin perder ese carácter y autenticidad que solamente puede otorgar un territorio con historia.

Si hablamos de la Ribera del Duero es imprescindible hablar de vino como bien cultural e histórico. Por esa razón, la gastronomía tiene un hueco importante y la conversación nos lleva, inevitablemente, a sentarnos en una mesa.

Valbuena de Duero se encuentra en el corazón de un territorio que rinde culto al cordero lechal haciendo de él su plato estrella. El lechazo es, por tradición y derecho propio, un imprescindible si nos adentramos en esos paisajes infinitos de cepas y campos de cereales tan típicos de estas tierras. El vino y la gastronomía, la gastronomía y el vino ¿quién acompaña a quién? un duelo difícil de resolver en el que ser protagonista o el acompañante perfecto depende del momento, de las circunstancias y de la compañía.

El restaurante La Espadaña se sitúa en el complejo de la Bodega Emina Ribera. La Espadaña quiere, desde sus inicios, ser fiel a las tradiciones de la zona y, por tanto, es el lechazo el rey de una carta que persigue con empeño ser reflejo de la calidad de la gastronomía en Castilla y León. En su oferta pueden reconocerse las diferentes provincias a través de la peculiaridad de sus quesos o de productos como la Cecina de León y la morcilla de Burgos.

Running a restaurant in a rural environment makes you think instinctively about safeguarding customs, preserving childhood memories and remembering smells and tastes that, no matter how many attempts are made to globalise them, it is impossible bottle their essence to ship around the world without losing that character and authenticity that only a territory with such a history can provide.

When talking about Ribera del Duero, it is essential to talk about wine as a cultural and historical asset. For this reason, gastronomy has an important place and conversation inevitably leads us to sitting at the table.

Valbuena de Duero is located in the heart of a territory that worships the suckling lamb, making it its star dish. The suckling lamb is essential by tradition and in its own right if we delve into those infinite landscapes of vines and cereal fields so typical of these lands. Wine and gastronomy, gastronomy and wine - which accompanies which? A difficult battle to resolve when being the protagonist or the perfect companion depends on the moment, the circumstances and the company.

The La Espadaña restaurant is located at the Emina Ribera Winery facility. La Espadaña wishes to be faithful to the area's traditions from the very beginning and therefore the lamb is the king of a menu that strives to be a reflection of the quality of the gastronomy in Castile-Leon. The different provinces can be recognised through the peculiarity of its selection of cheeses or products such as Leon cured meat and Burgos black pudding.



En tierras fértiles no podían faltar las verduras que marcan, a golpe de color y sabor, las estaciones de la huerta situada a pocos metros de las mesas. Una huerta ecológica que forma parte fundamental de la oferta gastronómica de La Espadaña como protagonista indiscutible con platos aderezados por el imprescindible oro líquido procedente de la almazara ecológica Oliduerdo.

Imposible no hablar de vino estando en el entorno de una bodega. También la carta de vinos La Espadaña habla de diversidad, estando referenciadas más de 140 referencias pertenecientes a las nueve bodegas que Bodegas Familiares Matarromera posee en seis de las más importantes Denominaciones de Origen de la península.

Un recorrido por las zonas de Ribera del Duero, Toro, Cigales, Rueda, La Rioja y Ribeiro. Una selección de tintos en los que la uva tempranillo es la reina, haciendo gala de su versatilidad y todos los matices que le confieren los diferentes territorios. Blancos de uva Verdejo, autóctona de la Denominación de Origen Rueda, entre los que destacan los fermentados en barrica que defienden su poderío en mesa incluso con el paso de los años y que dejan hueco para disfrutar, entre la selección de la carta, de referencias de las variedades Sauvignon o Treixadura, Godello y Albariño; espumosos que animan con burbujas los comienzos o los finales de las comidas según la cultura y la ocasión. Increíbles rosados de la zona de Cigales, tan de moda en el mercado internacional, y sorpresa garantizada al encontrarnos con los vinos sin alcohol que se comercializan bajo la marca Win y que, poco a poco, ganan fama por sus características especiales y su gran calidad.

Mención especial hay que hacer a la carta de vinos históricos. Unos vinos que se alejan de lo común y ofrecen la posibilidad de disfrutar, en una copa y a pequeños sorbos, del tesoro líquido que solo el mimo del paso del tiempo puede crear, con permiso de los frutos de unas cepas que llamamos viejas por su sabiduría y supervivencia. Vinos diferentes cuya evolución les confiere matices de color, de aroma y de sabor que, acompañados de una cocina con fondo tradicional, resaltan todas sus virtudes.

Fertile lands must not be missing vegetables that, through their hit of colour and flavour, indicate the seasons of a garden located just a few metres from the table. An organic vegetable garden that forms a fundamental part of La Espadaña's gastronomic offer, the undisputed protagonist with dishes seasoned with the essential liquid gold from the Oliduerdo organic oil mill.

It's impossible not to talk about wine in the setting of a wine cellar. The La Espadaña wine list also speaks of diversity, with more than 140 references belonging to the nine wineries that Matarromera Family Wineries owns in six of the most important designations of Origin on the peninsula.

A journey through the areas of Ribera del Duero, Toro, Cigales, Rueda, La Rioja and Ribeiro. A selection of reds in which the tempranillo grape reigns, showing off its versatility and hints of all the different territories. White Verdejo grapes, native to the Rueda Denomination of Origin, among which those fermented in cask defend their power on the table, even with the passage of the years, and that leave space to enjoy, among the choice on the menu, reference wines of the Sauvignon, Treixadura, Godello and Albariño varieties; sparkling wines that brighten up the beginning or the end of a meal with bubbles, according to the culture and the occasion. Incredible rosés from the area of Cigales, so fashionable in the international market, and Win brand alcohol-free wines that guarantee surprise, gaining fame bit by bit for their special features and high quality.

Special mention must be made to the historic wine list. Wines that are far from the ordinary and offer the possibility of enjoying small sips of liquid treasure that only the passage of time can create, thanks to fruits from the vines that we call old for their wisdom and survival. Different wines whose evolution gives them nuances of colour, aroma and flavour which, when accompanied by cuisine with a traditional background, highlight all their virtues.



Nada más auténtico que compartir una mesa rodeado de nuestra pareja, amigos o familiares, bien en 'petit comité' o bien en grandes celebraciones. En La Espadaña puedes hacerlo disfrutando de buenos vinos y saboreando cada plato propuesto con la confianza de la calidad y la garantía de los productos locales y el mimo de quien elabora los platos.

Personalidad gastronómica en un complejo enoturístico que incluye un Museo dedicado a la historia del vino; la Bodega Emina Ribera; un jardín de variedades, que permite conocer las diferencias entre las diferentes variedades de uva; y el Hotel Rural Emina, situado a pocos kilómetros, en el centro de Valbuena de Duero.

Como turista te sentarás en una mesa de La Espadaña para descubrir la gastronomía local y toda la cultura y la historia que la rodea. Estarás rodeado de un paisaje increíble que, junto con una comida deliciosa, hará que valga la pena vivir esta experiencia de sentarse a la mesa en un entorno rural, tanto si eres de la zona como si vienes de fuera y quieres conocer un poquito más. Puedes acercarte para disfrutar, con los platos de toda la vida, de una comida de sabores familiares con destellos de originalidad

Nothing is more genuine than sharing a table surrounded by our partner, family or friends, whether for a small gathering or a big celebration. At La Espadaña you can do this by enjoying good wines and savouring each dish on offer with confidence in the quality and guarantee of local produce and the care of those who prepare the dishes.

Gastronomic personality in a winetourist complex that includes a Museum dedicated to the history of wine; the Emina Ribera Winery; a garden of varieties which allows you to get to know the differences between the different varieties of grape; and the Emina Rural Hotel, located just a few kilometres away, in the centre of Valbuena de Duero.

As a tourist you will sit at a table in La Espadaña to discover the local gastronomy and all the culture and history that surrounds it. You'll be surrounded by an incredible landscape that, together with a delicious meal, will make this experience of sitting at the table in a rural setting worth living, whether you're from the area or if you come from outside and want to know a little more. Come along to enjoy everyday dishes consisting of familiar flavours with sparks of originality.



Solidaridad frente al Cáncer

SOLIDARITY IN THE FACE OF CANCER



Bodegas Familiares Matarromera siempre ha demostrado un gran compromiso en la lucha contra diferentes enfermedades y recientemente Esdor, la firma de cosmética del grupo empresarial y la Fundación Sandra Ibarra han suscrito un convenio de colaboración mediante el cual ambas entidades se unen para luchar contra el cáncer apoyando la investigación de esta enfermedad y la Escuela de Supervivientes de Cáncer, el último proyecto de la Fundación. Bajo el lema "Llenos de vida", este proyecto nace con el objetivo de identificar las necesidades físicas, emocionales y sociales de los supervivientes de cáncer para poder mejorar su calidad de vida y lograr una atención sanitaria de calidad.

Para ello, se recaudarán fondos a través de uno de los productos más emblemáticos de ESDOR, la Mantecca Corporal Hidro-nutritiva, de cuya venta un porcentaje se destinará a la Fundación Sandra Ibarra de Solidaridad Frente al Cáncer.

Esta Mantecca Corporal, de acción nutritiva y antiaging, posee un 91% de ingredientes de origen natural, tiene una textura rica y sedosa de rápida absorción y efecto long-lasting. Contiene además un alto porcentaje de Mantecca de Karité procedente del Comercio Justo (10%) y de EMINOL®, el antioxidante patentado por ESDOR, que ayuda a prevenir el envejecimiento cutáneo.

La Fundación Sandra Ibarra de Solidaridad Frente al Cáncer nace de la necesidad de impulsar y coordinar esfuerzos ante esta enfermedad. Sumar voluntades para tejer una red universal, abrir nuevos caminos para mejorar la calidad de vida de los pacientes y supervivientes de cáncer y financiar programas de investigación, prevención y concienciación sobre la enfermedad son algunos de los objetivos de esta Fundación nacida del compromiso moral de Sandra Ibarra, su fundadora y presidenta.

Matarromera Family Wineries has always shown a great commitment to the fight against various diseases and recently Esdor, the cosmetics firm of the corporate group and the Sandra Ibarra Foundation have signed a collaboration agreement through which both entities unite to fight against cancer by supporting research into this disease and the School of Cancer Survivors, the latest project of the Foundation. Under the slogan "Full of life", this project was created with the aim of identifying the physical, emotional and social needs of cancer survivors in order to improve their quality of life and achieve quality health care.

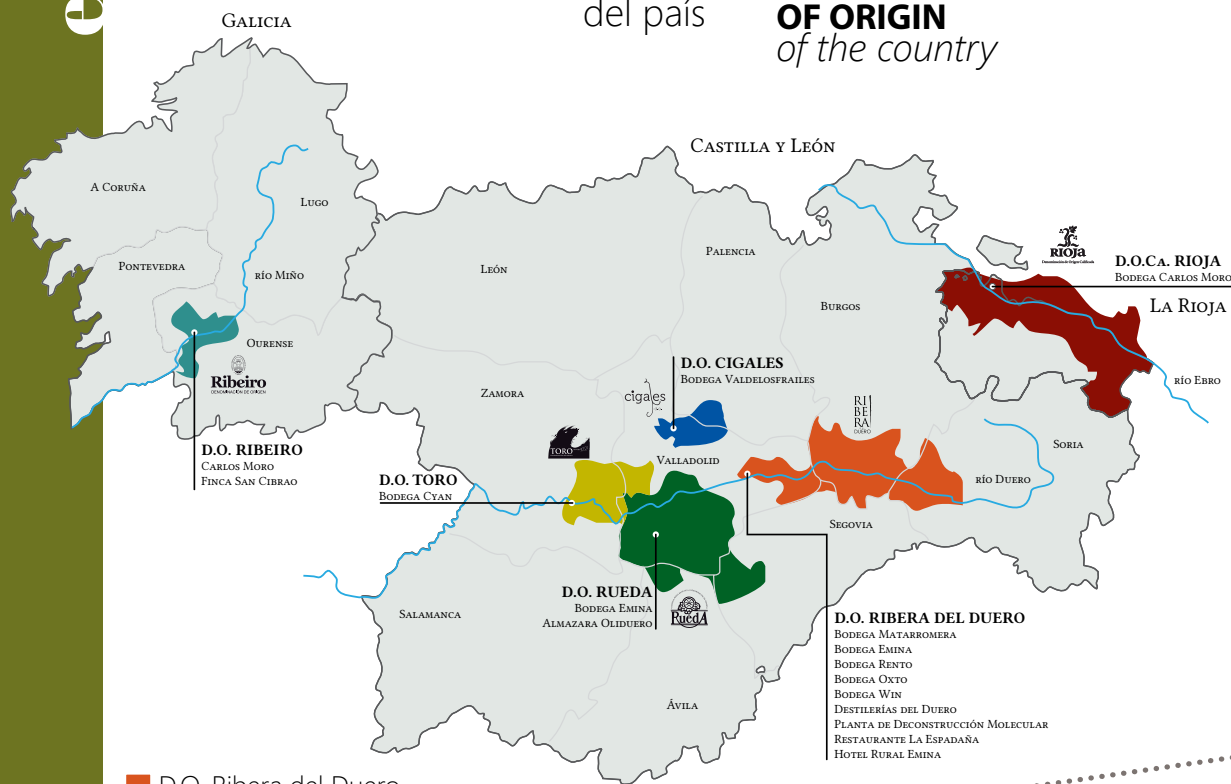
For this cause, funds will be raised through one of ESDOR's most emblematic products, Hydro-moisturising Body Butter, a percentage of which will go to the Sandra Ibarra Cancer Solidarity Foundation.

This nourishing and anti-aging Body Butter contains 91% natural ingredients and has a rich and silky texture for rapid absorption and a long-lasting effect. It also contains a high percentage of Fair Trade Shea Butter (10%) and EMINOL®, the ESDOR-patented antioxidant, which helps prevent skin ageing.

The Sandra Ibarra Cancer Solidarity Foundation was born out of the need to promote and coordinate efforts in the face of this disease. Joining wills to weave a universal network, opening up new pathways to improve the quality of life of cancer patients and survivors and funding research, prevention and awareness programs on the disease are some of the objectives of this Foundation, born from the moral commitment of its founder and president, Sandra Ibarra.



Más de
More than
671 Hectáreas
de
viñedo
Hectares of
vineyards
repartidas por las
distributed along the
seis/six
DENOMINACIONES
DE ORIGEN
más prestigiosas
del país
most prestigious
DESIGNATIONS
OF ORIGIN
of the country



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

Desde/since
1988



Presencia en
Present in
61 países
countries



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
¡SÍGUENOS! - FOLLOW US!
#Matarromera



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, entre los que destacan el Premio Alimentos de España 2015 y 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 naves 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 las hectáreas de viñedo propio que posee en plena Milla de Oro de la Ribera del Duero, predomina la variedad Tinto fino o Tempranillo. 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.**

.....
*The Matarromera Winery was founded in 1988 in Valbuena de Duero (Valladolid), and in 1994 its first wine was released. With this vintage it won the **Best Wine in the World Award**, which was awarded with the Great Gold Medal in the International Wine Competition. Since its inception, the brand has achieved an enviable position in the competitive wine market. Since then, it has received many and varied prizes and awards, including the Foods of Spain 2015 Award and recognition as one of the 100 best wineries in the world in 2014 by the American magazine Wine & Spirits.*

Surrounded by outstanding vineyards, an elegant Castilian-style building of stone and brick, hiding inside it half-buried warehouses where the wine rests after having been designed with the best oenological technology, thus uniting tradition with the innovation that so characterises this winery and its distinguished wines.

*The Tinto fino or Tempranillo variety predominates among the hectares of this vineyard in the heart of the Golden Mile of Ribera del Duero. Its commitment to quality and excellence has been maintained since its inception, positioning itself as one of the most important wine references. 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.***





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
¡SÍGUENOS! - FOLLOW US!
#EminaWines

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, cuenta en su interior con la bodega Emina Ribera, el museo del vino Emina y el Restaurante La Espadaña.

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. Entre sus referencias destacan **Emina Pasión**, **Emina Crianza**, **Emina Reserva** y **Emina Atio**.

The Emina Ribera winery was constructed in 2005 in Valbuena de Duero, within the prestigious area of the Golden Mile of the Ribera del Duero, which has places ideal for the birth of wines that make this Denomination of Origin worthy of the prestige it treasures.

Viñas Rosas, La Cabaña, Valdelacasa, Hermano Diego, El Tomillar, El Horno, Valuenga, Los Apriscos, La Hinojera, Vermilion... are the names of the plots where the wines for this winery are produced, located in a building of great architectural acclaim with an aesthetic which integrates into the environment and the landscape, inspired by the Roman villas, whose interior activity revolves around a central atrium.

The complex, located in the so-called "golden triangle" of the Ribera del Duero, is home to the Emina Ribera winery, the Emina wine museum and the La Espadaña Restaurant.

*The winery is a benchmark in innovation and sustainability, both for its eco-efficient facilities and for the projects it carries out. In addition, the winery has managed to position itself as a leader in R+D+i in the wine sector, both nationally and internationally, with pioneering projects that have elevated it to the forefront of the oenological world. Its references include **Emina Pasión**, **Emina Crianza**, **Emina Reserva** and **Emina Atio**.*



Bodega Emina

MEDINA DEL CAMPO

D.O. Rueda - Ruta del Vino de Rueda



¡VISÍTANOS! - VISIT US!
MEDINA DEL CAMPO

Valladolid - España | Spain

¡SÍGUENOS! - FOLLOW US!
#EminaWines



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 del grupo. 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.

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.

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

Entre sus referencias encontramos **Emina Verdejo, Emina Sauvignon, Emina Verdejo Fermentado en Barrica y Emina Espumoso Brut Nature.**

The construction of the Emina Rueda Winery in 2007 in the town of Medina del Campo in Valladolid and within the Rueda D.O. supposed a qualitative leap forward in the group's development. The winery, built under the protection of the Castillo de la Mota, is 4,000 m2 and has a garden of white grape varieties from all around the world and another of olive trees where visitors can learn about the different varieties of olive.

The commitment to R+D+I is one of Emina's most important pillars. The winery has a solar energy scheme capable of supplying energy to its facilities. The WWTP system assists in the recycling of water. Like its counterpart in Ribera, Emina Rueda has another system that generates energy through the use of biomass.

The vineyard is located in the vicinity of Medina del Campo, essentially in the town of Villalba de Adaja, where the Verdejo, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Viura or Chardonnay varieties feature.

These special conditions give rise to fresh and floral wines, with good structure and an excellent balance between volume, body and acidity.

*Its references include **Emina Verdejo, Emina Sauvignon, Emina Verdejo Fermentado en Barrica and Emina Espumoso Brut Nature.***



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

¡SÍGUENOS! - FOLLOW US!

#CarlosMoroRioja



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.

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.

En la actualidad, cuenta con 1.300 barricas de roble francés y americano, 34 depósitos de acero inoxidable, 25 depósitos de hormigón especiales y cinco tinos 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. Entre sus vinos destacan **Oinoz Verdejo, Oinoz Crianza, Oinoz by Claude Gros, CM, CM Prestigio y CM Viña Garugele**.

Carlos Moro Winery, located in the heart of the Rioja Alta, was created to become one of the benchmark wines of this region, where excellence and quality are essential signs of identity.

Its location, surrounded by vineyards, as well as its design, with different levels between the different of production, ageing, bottling and dispatch units, allows the handling of the grape and the transfer of the wines by gravity.

In 2015, the Carlos Moro Winery carried out its first harvest, harvesting more than 400,000 kg and in 2016 it opened its doors to Wine Tourism, offering different experiences to tourists who come to this area of great prestige and winemaking tradition. Visitors will be able to enjoy the impressive underground depth of 300 metres in length and more than 1,200 square metres.

*It currently has 1,300 French and American oak barrels, 34 stainless steel tanks, 25 special concrete tanks and five wooden vats. The infrastructure has also been expanded, facilitating wine production work and adapting the facilities to its needs. The wines from this winery stand out for having a complex aromatic component with emerging fruity varietal aromas, as well as for having very ripe tannins that are voluminous and rounded in the mouth. Its wines include **Oinoz Verdejo, Oinoz Crianza, Oinoz by Claude Gros, CM and CM Prestigio**.*



Bodega Renacimiento

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. 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.

*The year 2000 was a special time for Matarromera Family Wineries. The Renacimiento Winery was established, located in Olivares de Duero (Valladolid) and belonging to the Ribera del Duero Denomination of Origin. **A noble house from the 16th century, it began as the house of the Marquis of Olivares and later became the workhouse of the Jesuits** until their expulsion in the 18th century. At that time the Moro family took charge of it and decided to restore the buildings and the winery in order to create a wine of the highest quality in keeping with the history and the time.*

*A solid brick vault and walls between 1.5 and 2 metres wide provide the ideal natural conditions for the ageing of a wine made from excellent grapes and carried out in the best French oak barrels. The wine produced here, **Rento**, is a limited production signature wine produced only when the oenological team deems that the vintage will be exceptional.*

The care taken in the elaboration of this wine is present right from the selection of the grape, which is carried out first bunch by bunch and then grape by grape. The wine is aged for 18 months in fifty barrels from the most prestigious cooperages, which are stacked only at one height and refilled monthly.



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. Sus vinos incluyen **Cyan Roble, Cyan Crianza, Cyan Prestigio y Cyan Pago de la Calera.**

.....
Cyan Winery was founded in 1999 and is located at the western end of the Toro Denomination of Origin, in Valdefinjas, just 12 km from Toro. The winery is located on top of a hill and is surrounded by breath-taking views of this region with a long winemaking tradition.

There are three warehouses where the barrels are kept, one of which is half-buried, and the other two are at the top of a hill from where you can see an impressive view of the region and its vineyards.

Matarromera Family Wineries has equipped the winery with modern facilities, with the necessary machinery to reach the final objective of maximum quality, in addition to being within the Ecological Agriculture system. The Pago de la Calera, where the grapes destined for the production of these wines are grown, is comprised of 100 acres of vineyards, olives and pines, which lend very special characteristics for the production of quality wines. The Tinta de Toro variety and the traditional method of production mean that these wines can be kept for long periods of time and, above all, maintain the standards of quality, excellence and elegance that are so characteristic of and present in all wines from the Cyan Winery.

*Being a delicacy carved over time has brought Cyan to the forefront of the wines of the Toro D.O. Its wines include **Cyan Roble, Cyan Crianza, Cyan Prestigio and Cyan Pago de la Calera.***



Bodega Valdelosfrailes

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

Valdelosfrailes es una bodega que ha sabido incorporar modernidad, tecnología y vanguardia al classicismo 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 barrica con uvas provenientes de cuidados viñedos de las distintas variedades de la zona: Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot y Verdejo, alguno de ellos incluso pre-phyloxera, 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 managed to integrate modernity, technology and cutting-edge technology into the classicism of a land with great potential, boosting the red revolution in Cigales, an area known for its noteworthy rosés.

Its rosé is excellent but the plan of this winery is to elaborate great red wines aged in barrels with grapes coming from well-tended vineyards of the different varieties of the area: Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot and Verdejo, some of them even pre-phyloxera, as well as the use of modern and suitable machinery.

Valdelosfrailes Winery has a vinification warehouse with a capacity for 700,000 bottles, and another two for ageing and bottling, with 500 American and French oak barrels. The winery focusses on the creation of wines of the highest quality with a careful elaboration and reduced production, creating interesting red wines that have already reaped important national and international awards.

*Its flagship wines are **Valdelosfrailes Rosé**, **Valdelosfrailes Crianza**, **Valdelosfrailes Prestigio** and **Valdelosfrailes Pago de las Costanas**, all under the Cigales Designation of Origin.*



¡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.

Vino sin alcohol

Win

.....

VALBUENA DE DUERO



¡SÍGUENOS! - FOLLOW US!

#WinSinAlcohol



www.win-zero.com
Ctra. de Renedo Pesquera, Km 35
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.

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 alcohólico. 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. Se mantienen todas las propiedades beneficiosas para la salud del vino original, al contener polifenoles, antocianos y antioxidantes.

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... Sus referencias son **Win.0 tinto**, **Win.0 blanco**, **Win Tempranillo**, **Win Verdejo**, **Win 12 meses** y **Win Verdejo Frizzante**.

The process of making the de-alcoholised wine begins in the vineyard itself, using different viticultural treatments to obtain a grape with a probable low alcohol content. Afterwards, this grape is subjected to a vinification process that allows us to obtain a wine with a high aromaticity and a low alcohol content. Win is based on white or red wines, made from Verdejo or Tempranillo grapes from vineyards located in Ribera del Duero or Rueda D.O..

By means of an innovative method carried out in the Molecular Deconstruction Plant located in Valbuena de Duero (Valladolid), the aromas and alcohol are separated from the rest of the wine components. It is a process, through a system known as the Rotating Cone Column. All of the beneficial health properties of the original wine are maintained, as it contains polyphenols, anthocyanins and antioxidants.

*Alcohol-free wine has great advantages because it is suitable for all kinds of people: those who do not like or do not tolerate alcohol; those who, by medical prescription, cannot consume alcohol; those who steer clear of wine; are worried about the consumption of calories, or like natural and healthy products. Win provides a solution for people who currently demand a product with these qualities, such as pregnant women, drivers, athletes, people under medical treatment ... Its references are **Win.0 tinto**, **Win.0 blanco**, **Win Tempranillo**, **Win Verdejo**, **Win 12 meses** and **Win Verdejo Frizzante**.*



Destilerías del Duero

.....
VALBUENA DE DUERO



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



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

Destilerías del Duero nace en San Bernardo (Valbuena de Duero), junto al monasterio cisterciense de Santa Maria 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.

Destilerías del Duero was born in San Bernardo (Valbuena de Duero), next to the Cistercian monastery of Santa Maria de Valbuena, and in the midst of the best wineries in the area, in order to recover the ancient traditions. It is the only Distillery established in the Ribera del Duero that elaborates brandies and spirits of high and low content exclusively with pomace from the Denomination of Origin Ribera del Duero.

Our liqueurs are distilled in copper stills following traditional methods, with only the recently devatted pomace used in their elaboration. Liqueur carefully and organoleptically selected choosing the central part of the core of the spirits.

We receive the newly devatted pomace and carefully and patiently distil it in copper stills in the traditional way and with the most modern control elements. The distillery has a battery of four stills with a capacity of 300 litres and another with a capacity of 500 litres. It is distilled both with cross-steam (Portuguese stills) and with direct fire (French stills). Each distiller has a rectifier that refines and preserves the aromas of the pomace.

The available products are **Brandy, Herb Liqueur and White Orujo Liqueur from Heredad de Aldor**.



Almazara Olidueno

MEDINA DEL CAMPO
Ruta del Vino de Rueda



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

www.olidueno.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 Olidueno, 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, pero no fue hasta septiembre de 2014 cuando se construyó la almazara Olidueno, ubicada en las inmediaciones de la Bodega Emina Rueda, en Medina del Campo que cuenta con una capacidad de producción anual de 450.000 kilos de aceituna.

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.

Olidueno 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. Entre sus referencias destaca **Olidueno Prestigio, Olidueno Ecológico, Olidueno Secret Blend y Olidueno Cosecha Temprana**.

Matarromera Family Wineries is, through its Olidueno brand, one of the benchmark companies in the bid for the cultivation of the premium olive tree in Castile-Leon. It has had olive trees since 2007, but it was not until September 2014 that the Olidueno oil mill was built, located in the vicinity of the Emina Rueda Winery, in Medina del Campo, which has an annual production capacity of 450,000 kilos of olives.

It currently owns more than 100 hectares of traditional olive trees and 14 hectares of organic olive trees in the areas of Rueda and Cigales (in the province of Valladolid), and Valdefinjas (in Toro, Zamora). The main cultivated varieties are Arbequina, Picual and, to a lesser extent, Arbosana, Frantoio and Manzanilla.

*In recent years Olidueno has managed to position itself at the forefront of olive growing thanks to its modern technology, its respect for the environment and its ecological nature. The oil mill is also a tourist attraction in Medina del Campo and the surrounding area, as it has an Olive Tree Interpretation Centre where visitors can learn about the oil production process and the different varieties, as well as other oil-producing curiosities. They are Extra Virgin Olive oils with intense fruity aromas, dense in the mouth and with an excellent balance between bitterness and spiciness. Its references include **Olidueno Prestigio, Olidueno Ecológico, Olidueno Secret Blend and Olidueno Cosecha Temprana**.*



Restaurante La Espadaña

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



¡VISÍTANOS! - VISIT US!
VALBUENA DE DUERO
Valladolid - España | Spain
¡SÍGUENOS! - FOLLOW US!
@la_espadana_restaurante

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 45 km. de Valladolid, se encuentra el restaurante "La Espadaña".

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" 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" 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...

.....
In the town of San Bernardo, in the heart of the Ribera del Duero and only 45 km from Valladolid, is the "La Espadaña" restaurant.

Close to the Emina Wine Cellar-Museum, this restaurant is surrounded by the best vineyards of the Ribera del Duero and offers a high-class traditional cuisine, making it the ideal place to host all kinds of feasts and celebrations.

On the menu you will find a selection of products typical of the area, selected and prepared with the utmost care by the kitchen team, as well as an extensive wine list with all of Matarromera's references from different Denominations of Origin: Ribera del Duero, Rueda, Cigales, Toro, Rioja...

The Emina facility encompasses the fusion of the tradition of the world of winemaking, with its unique winery of high international prestige, Emina Ribera, and the modernity of the gastronomic world with the high-class traditional cuisine of its restaurant.

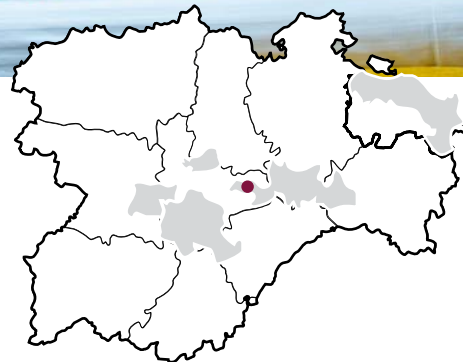
The "La Espadaña" restaurant has a glazed porch overlooking the vineyards and the Monastery of Santa Maria de Valbuena and a dining room with capacity for 140 people, ideal for hosting events.

Many different types of events can be held in the "La Espadaña" restaurant, from company lunches and baptisms to communions or gatherings with family and friends.

In an exceptional setting, surrounded by vineyards, you can celebrate your civil ceremony, open-air wedding, and an endless array of other 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 Rento.

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.

.....
Matarromera Family Wineries tops off its winetourism offer with a rural hotel located in Valbuena de Duero (Valladolid). In addition, the Emina Rural Hotel is just a few minutes away from other visitable wineries such as Matarromera, Emina and Rento.

The location, unbeatable. Cradle of some of the best wines in the world, and surrounded by emblematic vineyards and wineries. In short, a spectacular and unique environment.

The complex consists of two different buildings, just a few metres apart and with a total of 17 rooms. The first of them, Emina Traditional, preserves the traditional image of the old Emina Rural House, located in an 18th century Castilian house which has been renovated for the occasion. It covers an area of 345 square metres and has 2 suites, 5 double rooms and one quadruple room. The second, Emina Premium, offers a more innovative and modern image throughout its 260 square metres, with 9 double rooms, one of them with disabled access. Every room has free Wi-Fi and a private bathroom.

The accommodation offers a multitude of possibilities. From wine tourism routes and related activities, such as introductory courses to wine tasting or meals in the "La Espadaña" restaurant. The surroundings of the Rural Hotel offer multiple places of indelible beauty, such as the Monastery of Santa María de Valbuena in San Bernardo, the altarpiece of the Church of Olivares de Duero, the Castles of Peñafiel or Bocos or the nature trails through the Anillo de Valbuena.



Trabajar en la vendimia es durísimo, pero poder vivirla cada año es, para mí, el mayor espectáculo que ofrece la naturaleza de entre todos los ciclos vegetativos.

Se trata de la culminación de un esfuerzo extraordinario y complejo que dura un año y que se resuelve en las dos primeras semanas de octubre, con un despliegue de hombres y mujeres que requiere mucha precisión, gran experiencia y máxima coordinación. Hacer correctamente la vendimia constituye la esencia para la culminación de esa obra maestra y colectiva del vino.

Harvesting is very hard work, but being able to live through it every year is, for me, the greatest spectacle that nature offers out of all the growing seasons.

It is the culmination of an extraordinary and complex effort over a year which concludes in the first two weeks of October, deploying men and women with a lot of precision, great experience and maximum coordination. Harvesting correctly is essential for the culmination of this collective winemaking masterpiece.

CARLOS MORO
Presidente/President
Bodegas Familiares Matarromera

B O D E G A S F A M I L I A R E S

MATARROMERA®

L A T I E R R A C O M O I N S P I R A C I Ó N

RIBERA DEL DUERO RIOJA RUEDA CIGALES TORO RIBEIRO

www.matarromera.es



#matarromera