



MATARROMERA

Nota de Prensa

Matarromera se convierte en el centro de la alianza empresarial entre España y México

- El encuentro ha contado con la participación de la gobernadora del estado de Tlaxcala, Lorena Cuellar Cisneros y la presidenta de CEPYME, Ángela de Miguel, así como una destacada representación de empresarios y personalidades de ambos países.

Valbuena de Duero, 19 de enero de 2026– Bodega Matarromera ha acogido hoy el **I Encuentro Hispano-Mexicano**, una cita estratégica destinada a fortalecer los lazos históricos, culturales y comerciales que unen a ambos territorios. El evento ha contado con la presencia de la **presidenta de CEPYME**, Ángela de Miguel, acompañada por un nutrido grupo de destacados empresarios. Además, coincidiendo con su presencia en Fitur, la gobernadora del estado mexicano de Tlaxcala, Lorena Cuellar Cisneros y su Secretario de Turismo, Fabricio Mena Rodríguez, han participado activamente en el encuentro.

Este foro ha servido para intercambiar experiencias sobre las sinergias entre España y México, países que comparten no solo una lengua y cultura, sino también una visión de futuro basada en la innovación y el turismo de calidad.

Durante la jornada, los asistentes han podido profundizar en la historia y el legado de Matarromera, una bodega que es símbolo de la **Ribera del Duero**. La visita ha puesto el foco en sus estándares de calidad, representados en su emblemático vino **Matarromera Prestigio**, reflejo de la tierra y del cuidado minucioso en cada fase de elaboración.

La comitiva ha recorrido las instalaciones de la bodega, haciendo un especial hincapié en las fortalezas que han posicionado a Matarromera como un referente global. Durante la visita se han presentado los proyectos de eficiencia energética y respeto al medio ambiente que integran la estrategia de la bodega. Además, como visión global, la internacionalización se ha consolidado como un eje vertebrador, siendo **México** uno de los destinos prioritarios debido a su creciente actividad en el sector enológico y su gran potencial en el ámbito del **enoturismo**.

En este contexto, el enoturismo en la Ribera del Duero se ha presentado como uno de los grandes motores de desarrollo económico y cultural del territorio. Matarromera ejemplifica un modelo de turismo experiencial de alto valor añadido, que combina vino, gastronomía, paisaje y patrimonio, atrayendo a visitantes nacionales e internacionales interesados en conocer de primera mano la excelencia vitivinícola de la región. Esta apuesta refuerza la proyección

internacional de la Ribera del Duero como destino enoturístico de referencia y abre nuevas oportunidades de colaboración con México en el ámbito del turismo sostenible y de calidad

"Este encuentro reafirma que nuestras raíces históricas con México son la base para un futuro de colaboración económica sin precedentes, donde el vino y la sostenibilidad son nuestros mejores embajadores", ha señalado Carlos Moro, presidente de Bodegas Familiares Matarromera.

Sobre Bodega Matarromera:

Bodega Matarromera es la primera de las once bodegas creadas por Carlos Moro y que integran Bodegas Familiares Matarromera, grupo vitivinícola dedicado principalmente a la viticultura, elaborando vinos de alta gama en siete de las Denominaciones de Origen más acreditadas del país (Ribera del Duero, Rioja, Rueda, Cigales, Toro, Ribeiro y Rías Baixas).

La sostenibilidad ha sido desde el origen una seña de identidad de la Bodega promovida por su fundador, Carlos Moro, un compromiso que se lleva a cabo en todos los ámbitos de la compañía por su convicción y principios. Bodega Matarromera fue la primera empresa española con certificación AENOR que mide su huella de carbono, es decir, la repercusión medioambiental que tiene la elaboración de sus vinos.

Durante sus más de tres décadas de existencia, Bodega Matarromera ha consolidado su prestigio nacional e internacional con multitud de reconocimientos y formando parte de eventos que han marcado la historia de nuestro país.

Visita:

- [Web Bodega Matarromera](#)
- [Facebook](#)
- [Instagram](#)
- [LinkedIn](#)
- [X](#)
- [Youtube](#)

Y escucha nuestro podcast '[La esencia del vino](#)'