

BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA[®]
LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

2025





CARTA DEL PRESIDENTE 6



BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA 10

2.1 Nuestra historia	12
2.2 Misión, visión y valores	16
2.3 Excelencia, innovación y sostenibilidad	18
2.4 Bodegas, almazara y destilería	20
2.5 Gobernanza	36
2.6 Canales de venta y distribución	42
2.7 Hitos y reconocimientos	46
2.8 Proyectos estratégicos 2025	50
2.9 Highlights 2025	54



FUNDACIÓN CARLOS MORO DE MATARROMERA 56

3.1 Vendimia solidaria	58
3.2 Premios Emprendes	60
3.3 Cátedra Vitivinícola Carlos Moro de Matarromera	62



RESULTADOS 64



AGRICULTURA 68

5.1 Proyecto Sanclodio, San Vicente y San Bernardo	72
5.2 Nuevas producciones y plantaciones	78



INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN 82

6.1 Proyectos en curso en 2025	84
6.2 Proyectos destacados	88
6.3 Patentes y publicaciones	90



SOSTENIBILIDAD

92



TRAYECTORIA INNOVADORA Y TIC

106



PERSONAS

110



ENOTURISMO Y OLEOTURISMO

118



STAKEHOLDERS

124



ANEXOS

128

12.1 Matriz de doble materialidad

129



CARTA DEL PRESIDENTE

Cada vendimia es, en el fondo, una conversación con la tierra. Una conversación que en 2025 se ha vuelto más exigente: por el clima, por los cambios en el consumo, por la velocidad de la innovación..., y también más ilusionante, porque nos empuja a hacer mejor lo que sabemos hacer: crear valor desde el origen, con rigor y con propósito.



Carlos Moro
Presidente de Bodegas Familiares Matarromera

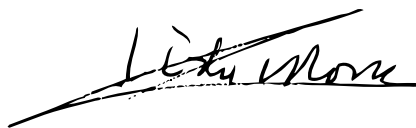
En Bodegas Familiares Matarromera hemos aprendido que la sostenibilidad no se proclama: se practica. Por eso esta **Memoria de Responsabilidad Social 2025** nace como una radiografía honesta de cómo trabajamos y cómo decidimos, y de qué manera integramos la responsabilidad ambiental y social en un proyecto que hoy reúne 11 bodegas en 7 denominaciones de origen, junto a otras actividades agroalimentarias que refuerzan nuestro compromiso con el territorio y la diversificación responsable.

Este año, además, ha estado lleno de hitos que nos emocionan por lo que representan. Hemos celebrado el 30 aniversario de Bodega EMINA, "30 vendimias juntos", un lema que resume lo más importante: la constancia. Treinta vendimias son conocimiento, equipo, evolución; son también la certeza de que la innovación solo tiene sentido si mejora lo esencial: el cuidado del viñedo, la calidad del vino, la eficiencia del proceso y el respeto por el entorno.

2025 ha sido igualmente el año en el que Galicia ha cobrado un nuevo protagonismo en nuestra historia con la inauguración de Viña Caeira, en Salvaterra de Miño, nuestro primer proyecto en la D.O. Rías Baixas. Viña Caeira representa una apuesta por el paisaje, por la identidad atlántica y por una forma de entender el Albariño desde el respeto al lugar y la ambición de excelencia. En paralelo, seguimos abriendo caminos en categorías que conectan con nuevas formas de consumo. La marca WIN ha recibido el Premio al Mejor Vino Sin Alcohol en la primera edición de los Premios Casa Gourmet, celebrados en Barcelona. Es un reconocimiento que sentimos como un respaldo a años de investigación (más de 20), a la búsqueda constante de calidad organoléptica y a una convicción: ofrecer alternativas no es renunciar a la cultura del vino, sino ampliarla para que más personas puedan disfrutarla.

Y hay reconocimientos que, por su dimensión humana, se viven de manera especial. Recibir el Premio de Honor de Castilla y León Económica fue una emoción difícil de describir. Lo siento como un reconocimiento que trasciende a una persona y pone en valor el esfuerzo (a veces silencioso) de toda una organización: el talento y la entrega de nuestros equipos, la pasión de quienes trabajan cada día en el viñedo y en la bodega, y la enorme capacidad del medio rural para liderar innovación, empresa y futuro con raíces profundas y mirada larga.

La sostenibilidad también se expresa en los pequeños grandes gestos: en cómo cuidamos lo que cultivamos y en cómo llevamos ese valor al consumidor. Por eso, en 2025 hemos impulsado el lanzamiento de las almendras Senda de la Luna, un producto que conecta con nuestra vocación agrícola y con la idea de una alimentación sencilla, auténtica y de calidad. Todo lo anterior convive con el trabajo del día a día, que es el que realmente transforma: mejorar la eficiencia energética, optimizar el uso del agua, avanzar en agricultura de precisión y prácticas regenerativas, reducir residuos, fomentar la economía circular y seguir midiendo para gestionar con responsabilidad. Esta Memoria recoge ese avance, junto con nuestras políticas de buen gobierno, ética y cumplimiento, y con una mirada social que es inseparable de nuestra identidad: el impulso a la formación, la igualdad de oportunidades, la seguridad y el bienestar laboral, y el apoyo a iniciativas que generan impacto positivo en el entorno. Vivimos en un momento en el que las empresas están llamadas a aportar soluciones, nuestra respuesta es clara: seguir construyendo un modelo que combine excelencia, innovación y compromiso, desde la raíz y pensando en el largo plazo. Gracias a todas las personas que lo hacen posible. Brindemos por lo que permanece: la tierra, el trabajo bien hecho y la ambición de mejorar cada año.



Carlos Moro

Presidente de Bodegas Familiares Matarromera



BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA

Bodegas Familiares Matarromera es una historia familiar, escrita a través de las generaciones de la familia de Carlos Moro.

Esperanza Castro
Dir. Administración y
Financiera

Beatriz Moro
Presidenta de Bodega
Win Sin Alcohol

Carlos Moro
Presidente de Bodegas
Familiares Matarromera

Paloma Moro
Presidenta de
Bodega Emina



Con su origen en Valbuena de Duero, el corazón de la Ribera del Duero, heredó la pasión de sus ancestros por la agricultura y las labores enológicas. Sus padres, M^a Consolación González y Ursicino Moro le inculcaron el valor de la familia, la generosidad, el amor por el trabajo y el nexo común con sus antecesores en cientos de años.

Él ha trasladado estos valores, además de su visión e implicación en cada detalle, a sus hijas, Paloma y Beatriz, ambas parte de la historia y futuro de la empresa, y cuenta con la colaboración y participación permanente de su esposa Esperanza Castro.

2.1

NUESTRA HISTORIA



Ursicino y Consolación, padres de Carlos e Isabel Moro

Somos una empresa familiar dedicada principalmente a la viticultura y al cultivo del olivo, además de otras actividades agrícolas.

Nuestra pasión es la preservación y cuidado de la tierra para poder elaborar los mejores vinos y aceites de oliva virgen extra.

Contamos con once bodegas en siete de las denominaciones de origen más prestigiosas de España: D.O. Ribera del Duero, D.O. Rueda, D.O. Cigales, D.O. Toro, D.O. Rías Baixas, D.O. Ribeiro y D.O. Ca. Rioja, además de la I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León. Esta presencia en el territorio se completa con una almazara en Medina del Campo, donde elaboramos aceite de oliva virgen extra, y con una destilería propia en Valbuena de Duero.

A esta propuesta se suman nuestros vinos ecológicos Granza, los vinos sin alcohol Win y

Sonríe, nuestra apuesta por una nueva forma de consumo, y las almendras Senda de la Luna.

Cada una narra su propia historia y, juntas, forman la firma de lo que nos representa: calidad y excelencia.

Nuestra alta sensibilidad social y ambiental, nos lleva a ir más allá de la elaboración de productos de alta calidad. Por eso, contamos con uno de los departamentos de I+D+i más vanguardistas del sector, dedicado a la investigación incansable para mejorar nuestros procesos y contribuir a un entorno cada vez más sostenible.

Nuestro ADN se caracteriza por el crecimiento y mejora continuos, lo que nos ha llevado a estar presentes en más de 80 países y seguir apostando por desafiar nuestros límites en todos los ámbitos.

Carlos Moro González es el presidente y fundador de nuestra compañía y el hilo conductor de un proyecto que integra vino, territorio, innovación y sostenibilidad desde Castilla y León, Rioja y Galicia hacia el mundo. Procede de una familia de viticultores de Olivares y Valbuena de Duero, con raíces en los valles del Duero y del Esgueva, pionera de lo que hoy se conoce como la Milla de Oro de la Ribera del Duero.

Ingeniero Agrónomo, con formación en Economía de la Empresa, PYME, Enología, Viticultura y Tecnologías de la Información y las Comunicaciones, construyó una sólida carrera en la Administración y en organismos internacionales antes de “volver a su tierra” en 1988 para fundar Bodega Matarromera en Valbuena de Duero. Su trayectoria se caracteriza por:

- Tener una visión emprendedora que ha sabido transformar una bodega en un grupo agroalimentario diversificado
- Su apuesta radical por la I+D+i: más de 45 millones de euros invertidos en innovación, lo que nos convierte en una de las bodegas del mundo que más porcentaje de su facturación destina a I+D+i.
- Creación de patentes: la compañía tiene 13 patentes registradas a nivel mundial, entre ellas la patente EMI-NOL® de extracción de polifenoles, que permite transformar los coproductos del vino en ingredientes de alto valor añadido.
- Compromiso con la sostenibilidad: impulsor del plan “Matarromera Sostenible en el Planeta Tierra. Objetivo 2030” y del concepto de Economía Esférica, que supera la visión de economía circular para integrar el máximo aprovechamiento de productos y coproductos, incluyendo su uso energético.
- Compromiso con las personas, el empleo cualificado y el entorno del valle del Duero y otros territorios.

La herencia de la pasión por el mundo vitivinícola en cada generación nos lleva a tener una actitud proactiva hacia nuestro futuro sin olvidar nuestro pasado.

La diversificación es fruto de la búsqueda de la solidez y asegurar el futuro. Desde nuestro comienzo hemos seguido un modelo de negocio sostenible.



Carlos Moro
Presidente de Bodegas Familiares Matarromera

MISIÓN, VISIÓN Y VALORES

Misión

Elaboramos productos del sector agroalimentario con los más altos estándares de excelencia, que aseguramos a través del cuidado y preservación de nuestra tierra. Las prácticas innovadoras y sostenibles impulsan el crecimiento y la mejora de nuestras marcas y equipo, así como del entorno rural y del medio ambiente.

Visión

Ser la empresa europea referente en los sectores vitivinícola, oleico y agroalimentario a nivel internacional. Diferenciándonos por la excelencia de nuestros productos, procesos, acciones y equipo.



Valores

Excelencia

Nos regimos por el propósito de llegar al mejor resultado en todo lo que hacemos.

Autenticidad

Nuestra implicación y pasión hacia la tierra es completamente genuina. Somos transparentes en nuestros procesos y lo reflejamos en la calidad de los productos.

Innovación

Realizamos continuos esfuerzos en investigación y desarrollo que nos llevan a la mejora y crecimiento continuos.

Sostenibilidad

Somos conscientes de la importancia de cuidar el planeta. Por eso somos pioneros en prácticas que reducen y mejoran nuestro impacto ambiental. "Devolver a la tierra lo que ella nos da"

Personas

Cuidado de las personas de la empresa, de su entorno y regiones donde estamos presentes.

2.3

EXCELENCIA, INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD

Entendemos la sostenibilidad y la RSC como un principio y no como un concepto, como una forma de hacer empresa. Esta visión se traduce en tres ejes inseparables:

1. Excelencia vitivinícola y agroalimentaria

- Control integral de la cadena de valor, desde el viñedo hasta el consumidor final, con una de las mayores superficies de viñedo propio de Castilla y León (alrededor de 870 ha) y más de 1.300 ha de explotaciones agroforestales en total (viñedo, olivar, cultivos tradicionales, almendros, pistachos y bosque de pino y autóctono).
- Presencia en siete D.O. de máximo prestigio: Ribera del Duero, Rueda, Cigales, Toro, Rioja, Ribeiro y Rías Baixas, lo que permite elaborar vinos de alta gama que expresan la diversidad de los mejores terrores del país.

2. Innovación de producto y proceso

- Desarrollo pionero de vinos sin alcohol y de baja graduación (Win), elaborados mediante deconstrucción molecular, con la primera y mayor bodega especializada en vinos sin alcohol de Europa, Win Sin Alcohol.
- Desarrollo de biotecnología y extracción de polifenoles (Eminol®).
- Proyectos de agricultura de precisión y Agroindustria 4.0: implementación de sensórica en los viñedos, estaciones meteorológicas, visión artificial en selección de uva, sistemas integrales de gestión energética y plataformas digitales que monitorizan en tiempo real las operaciones de campo y bodega.

3. Sostenibilidad ambiental y social

- Apuesta firme por la sostenibilidad mediante criterios de agricultura ecológica e integrada en la totalidad de nuestros cultivos.
- Desarrollo de un plan de energía renovable que incluye biomasa, solar fotovoltaica y térmica, con bodegas como Emina Rueda, Matarromera y CM Matarromera, que avanzan hacia la autosuficiencia energética y cuentan con el sello SWfCP+.
- Compromiso con el medio rural: más de 140 empleos directos en 44 municipios rurales, con un porcentaje de empleo femenino cercano al 50%, y una importante actividad enoturística que atrae a más de 10.000 visitantes al año.
- Integramos energía limpia en nuestros procesos para reducir nuestro impacto y cuidar la tierra y la naturaleza, reforzando una forma de elaborar más eficiente y respetuosa con el entorno.
- Sostenibilidad económica y familiar.

BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA

**Este modelo nos sitúa
como un referente
nacional e internacional en
sostenibilidad vitivinícola
y en integración de
innovación y excelencia
enológica.**

BODEGAS, ALMAZARA Y DESTILERÍA

Nuestra actividad se construye desde el territorio, contamos con once bodegas, una almazara y una destilería. Todas ellas trabajadas desde el respeto y la tradición.





1988

BODEGA MATARROMERA



1998

DESTILERÍAS DEL DUERO



1999

BODEGA CYAN



2007

BODEGA EMINA RUEDA



2008

BODEGA WIN SIN ALCOHOL



2019

BODEGA CASAR DE VIDE



2022

BODEGA VIÑA CAEIRA



1995

BODEGA EMINA RIBERA



1999

BODEGA VALDELOSFRAILES



2000

BODEGA RENACIMIENTO



2007

ALMAZARA OLIDUERO



2014

BODEGA CM MATARROMERA



2022

BODEGA SANCLODIO



1988

MATARROMERA

Matarromera es la primera bodega y origen de lo que hoy es nuestra compañía, representando la visión de su fundador, Carlos Moro. Ubicada estratégicamente en la conocida "Milla de Oro" de la Ribera del Duero, en Valbuena de Duero (Valladolid), y con viñedo de la familia, Matarromera no solo es un referente de la Ribera del Duero, sino que simboliza la perfecta conjunción entre la tradición vinícola histórica de la zona y la aplicación de las más avanzadas tecnologías de elaboración. Desde su fundación en 1988, la bodega se ha centrado en elaborar vinos tintos de alta expresión y larga guarda a partir de la variedad Tempranillo, cultivada en viñedos propios que disfrutaban de un microclima y un terruño excepcionales. Sus vinos, como el icónico Matarromera Prestigio, Crianza, Reserva y Gran Reserva, han sido consistentemente aclamados por la crítica nacional e internacional, consolidando a la marca como sinónimo de prestigio, elegancia y potencia. La filosofía de la bodega se basa en el respeto por el medio ambiente y la búsqueda incansable de la máxima calidad desde el viñedo hasta la botella, lo que se refleja en la identidad profunda y estructurada de sus vinos.

La enorme calidad de los vinos de Matarromera fue demostrada con el premio al mejor vino del mundo en su primera añada, en 1995.

matarromera.es
[@matarromera_](https://www.instagram.com/matarromera_)

Ctra. Renedo - Pesquera, km 30, 47359
Valbuena de Duero, Valladolid



1995

EMINA RIBERA DEL DUERO

Emina Ribera del Duero surge como la segunda bodega del grupo en la D.O. Ribera del Duero, estableciendo un enfoque innovador de alta calidad y de vanguardia. A diferencia del estilo más clásico de Matarromera, Emina se distingue por su modernidad, tanto en el diseño de sus instalaciones en Valbuena de Duero como en su filosofía de elaboración. Su nombre, que proviene de la antigua medida de capacidad de vino que utilizaban los monjes cistercienses del Monasterio de Santa María de Valbuena en el Siglo XII, evoca la tradición, pero su método mira hacia el futuro. La bodega se especializa en vinos tintos más afrutados, aunque sin renunciar a la complejidad de la Tempranillo, buscando un perfil más versátil y contemporáneo. Además, Emina es notable por su compromiso con la sostenibilidad y la I+D+i, lo que le ha permitido desarrollar prácticas agrícolas integradas y procesos que optimizan la expresión varietal.

emina.es
[@eminawines](https://www.instagram.com/eminawines)

Carretera de San Bernardo s/n, 47359
Valbuena de Duero, Valladolid



1998

DESTILERÍAS DEL DUERO

Este proyecto es una pieza fundamental de la estrategia de sostenibilidad del grupo, que busca el aprovechamiento integral de la uva. Sus orujos de uva son un reflejo del terroir y la calidad de la uva tempranillo y verdejo de la región, ofreciendo destilados complejos y elegantes que se han ganado un espacio en el circuito de la alta coctelería y la gastronomía.

Utilizamos una tecnología de destilación avanzada, como los alambiques de cobre por arrastre de vapor, lo que garantiza la pureza y la máxima expresión aromática de sus destilados. También empleamos alambiques de fuego directo para hacer nuestro brandy, único en Castilla y León.

tienda.matarromera.es

Carretera de San Bernardo s/n, 47359
Valbuena de Duero, Valladolid



1999

VALDELOSFRAILES

Valdelosfrailes es nuestra bodega de la Denominación de Origen Cigales, una región con una tradición vinícola milenaria, especialmente conocida por sus rosados de alta calidad, en la que Carlos Moro fue pionero en la elaboración de tintos de guarda.

Ubicada en Cubillas de Santa Marta (Valladolid), la bodega se asienta sobre un terruño históricamente ligado al Monasterio Cisterciense de Palazuelos, de ahí su nombre, que significa "Valle de los Frailes". Valdelosfrailes se ha especializado en la elaboración de vinos tintos de alta gama, aunque también elabora rosados pálidos, frescos y muy elegantes a partir de las variedades tempranillo y verdejo. Valdelosfrailes representa el compromiso del grupo por recuperar y potenciar el valor de una D.O. histórica, combinando la tradición del viñedo viejo con una tecnología moderna para producir vinos que expresen la autenticidad y el potencial aromático del terruño de Cigales.

valdelosfrailes.es

Ctra de Cubillas de Santa Marta s/n, 47290
Cubillas de Santa Marta, Valladolid



1999

CYAN

Cyan es el proyecto de la bodega en la D.O. Toro, una de las regiones vinícolas más pujantes y con mayor proyección de España, conocida por la intensidad y el carácter de sus vinos finos y elegantes. Situada en Valdefinjas (Zamora), sus viñedos de tinta de toro dan lugar a vinos de color profundo, gran concentración y taninos firmes.

La bodega se enfoca en la elaboración de tintos potentes y longevos, que reflejan fielmente la naturaleza elegante del terruño de Toro. El nombre de la bodega hace referencia al color azul oscuro intenso, que evoca tanto la capa profunda de sus vinos como el color de las plumas de un ave, el Cyanopica, autóctona de esta zona.

Con una trayectoria consolidada, Cyan contribuye a la reputación de Toro como una D.O. capaz de producir vinos de clase mundial, intensos, estructurados y con un notable potencial de guarda, como su CM Finca Valmediano.

bodegacyan.es

Ctra Valdefinjas-Venialbo Km. 9,2 49800
Toro, Zamora



2000

RENACIMIENTO

Es nuestra bodega más familiar y de producción limitada que representa la máxima expresión de la excelencia y la exclusividad. Este proyecto, dirigido personalmente por Carlos Moro, nace de una cuidada selección de uvas tempranillo provenientes de viñedos viejos y excepcionales, ubicados en Olivares de Duero, en la parte más occidental de la Ribera del Duero. La filosofía de la bodega se centra en el concepto de "microvinificación", donde cada etapa del proceso, desde la vendimia manual hasta la crianza en barricas de roble francés y americano de primera calidad, se realiza con una atención artesanal y exhaustiva. Esta meticulosidad tiene como objetivo crear un vino único con una identidad de terruño marcada. Su vino Rento destaca por una impresionante complejidad, profunda estructura, elegancia tánica y capacidad de envejecimiento. Con una producción muy limitada, lo que subraya su carácter de alta gama, demuestra que no es solo un vino, sino el resultado de la ambición por obtener el tinto más sutil, potente y distinguido de la casa, destinado a los paladares más exigentes.

bodegarento.es

Calle Sta. María, 36, 47359
Olivares de Duero, Valladolid



2007

EMINA RUEDA

El proyecto de Emina Rueda representa la incursión de la empresa en la D.O. Rueda, una de las zonas de elaboración de vinos blancos más prestigiosas de España. Ubicada en Medina del Campo, la bodega se dedica exclusivamente a la elaboración de vinos blancos de alta calidad, donde los varietales son la clave. Emina Rueda ha llevado a la D.O. un enfoque de vinificación centrado en la protección de los aromas primarios y la frescura, utilizando tecnología punta para la recepción de la uva y la fermentación a bajas temperaturas. El resultado son vinos blancos que destacan por su intensidad aromática, su carácter herbáceo y su vibrante acidez, manteniendo el perfil varietal tan distintivo de la variedad verdejo.

Esta bodega también comparte la filosofía de innovación y sostenibilidad, con el objetivo de reducir las emisiones de CO₂ en su proceso de producción. La bodega se convirtió en 2010 en todo un referente al ser la primera empresa española que calculó la huella de carbono en uno de sus vinos, obteniendo la certificación de AENOR por Emina Verdejo.

También ejerce como un centro de enoturismo y difusión de la cultura del vino blanco de Rueda, consolidando la apuesta del grupo por la diversidad de terruños y estilos dentro del panorama vitivinícola español.

emina.es
[@eminawines](https://www.instagram.com/eminawines)

Ctra. Medina del Campo-Olmedo, km1.4
47400 Medina del Campo, Valladolid



2007

ALMAZARA OLIDUERO

En nuestra almazara de Medina del Campo elaboramos AOVES de máxima calidad con aceitunas seleccionadas de variedades autóctonas (picual, arbequina, arbosana y arroniz) de nuestros olivares propios. La ubicación de las plantaciones de olivo y la almazara aprovecha el conocimiento del terroir y el clima de la región del Duero. Aplicamos procesos de extracción en frío con tecnología puntera para garantizar que el AOVE mantiene sus máximas propiedades nutricionales, frutales y aromáticas. Este proyecto subraya el compromiso de la empresa con la producción agroalimentaria de alta gama y su interés por recuperar y potenciar otros cultivos tradicionales de la cuenca del Duero, ofreciendo un producto de alta gastronomía que complementa nuestros vinos.

oliduero.com

Ctra. Medina del Campo-Olmedo, km1.4
47400 Medina del Campo, Valladolid



2008

WIN SIN ALCOHOL

Es la primera bodega elaboradora de vinos desalcoholizados y representa el compromiso del grupo con la salud, la innovación y la adaptación a las nuevas tendencias de consumo desde el año 2003. Utilizando una avanzada y patentada técnica de desalcoholización por columna de conos rotatorios, Win logra extraer el alcohol del vino ya elaborado, preservando al máximo sus características organolépticas, como los aromas, el color, los taninos y los polifenoles beneficiosos. Win y Sonríe mantienen la estructura y la complejidad de los vinos tradicionales, ofreciendo una alternativa saludable y deliciosa para aquellas personas que desean disfrutar del ritual del vino sin los efectos del alcohol. Con este proyecto, el grupo se posiciona como líder en el sector de las bebidas funcionales y premium desalcoholizadas, demostrando que la innovación puede ir de la mano de la tradición vinícola.

win-zero.com
[@winsinalcohol](https://www.instagram.com/winsinalcohol)

Carretera de San Bernardo s/n, 47359
Valbuena de Duero, Valladolid



2014

CM MATARROMERA

Es la bodega de Carlos Moro en La Rioja, que representa la incursión de la compañía en esta prestigiosa Denominación de Origen, asentándose en el corazón de la Rioja alta y alavesa, una subzona conocida por sus viñedos de altitud y la singularidad de sus suelos. Esta bodega fue concebida para trasladar la filosofía de excelencia y la meticulosidad enológica de Carlos Moro y todo su equipo enológico en España al terruño riojano, con un enfoque específico en la elaboración de vinos basados en la uva tempranillo. La bodega combina la tradición riojana de elaborar vinos finos y elegantes con la tecnología moderna en sus instalaciones de alta vanguardia, buscando el equilibrio entre la potencia frutal y la nobleza de la crianza en roble con base en viñedos antiguos y de excelencia probada.

bodegacmdematarromera.es
[@cmatarromera](https://twitter.com/cmatarromera)

Camino Garugele, S/N, 26338
San Vicente de la Sonsierra, La Rioja



2019

CASAR DE VIDE

Es el proyecto con el que el Bodegas Familiares Matarromera se inició en el rico y complejo universo de los vinos gallegos, concretamente en la Denominación de Origen Ribeiro, en el valle del Miño. Esta bodega se especializa en la elaboración de vinos blancos a partir de variedades autóctonas como la treixadura, tarrantés, albariño y godello, que confieren a sus vinos una personalidad única, marcada por la frescura, una acidez bien integrada y una gran complejidad aromática.

La filosofía de la bodega se basa en la recuperación y puesta en valor de la tradición vinícola de esta Denominación, combinada con una tecnología moderna que permite la máxima expresión del terruño. Sus vinos son elegantes y expresivos, con notas minerales y frutales, buscando reflejar la singularidad y el potencial de guarda de los blancos gallegos de esta D.O. como CM Viña Tenencia.

casardevide.es

Calle Vide, nº 2, 32430
Castrelo de Miño, Ourense



2022

SANCLODIO

Sanclodio es la bodega que consolida la máxima excelencia y el compromiso del grupo con la prestigiosa Denominación de Origen Ribeiro,alzada en el histórico Valle del Avia (Leiro, Ourense), considerado la cuna de esta D.O. La bodega, inicialmente refundada en 2002 por el cineasta José Luis Cuerda y posteriormente adquirida por Carlos Moro y Esperanza Castro para su integración en nuestra compañía, está en un pazo del siglo XVI y se enfoca en la recuperación de la viticultura ancestral de la zona. La filosofía de Sanclodio se basa en la honestidad con el terruño y en la aplicación del conocimiento para extraer lo mejor de las variedades autóctonas. En sus 16 hectáreas de viñedo, se cultivan treixadura, loureira, albariño, lado y godello. Con los que se elaboran los vinos Sanclodio, Casa da Porta y Agueira.

bodegasanclodio.com
[@bodegasanclodio](https://twitter.com/bodegasanclodio)

OUR-CV-22, 32429
Cubilledo, Ourense



2022

VIÑA CAEIRA

Viña Caeira es nuestra bodega en la Denominación de Origen Rías Baixas. Este proyecto se centra en la elaboración de un vino monovarietal de albariño que capta la esencia pura de esta uva tan cotizada. Ubicada en las pesqueiras del Tea, subzona del Condado do Tea, donde las condiciones de suelo y clima son ideales para el desarrollo del albariño, Viña Caeira, con sus viñedos emparrados, pone un énfasis especial en el manejo del viñedo y en una vinificación precisa para preservar la intensidad aromática y la acidez característica de la variedad. Viña Caeira contribuye a la reputación de Rías Baixas, ofreciendo un Albariño elegante, equilibrado y con una acidez vibrante que lo hace perfecto tanto para maridar con la gastronomía costera como para ser disfrutado por sí solo.

viñacaeira.es

Barro Fonte Arcade, 2, 36456
Pesqueiras, Pontevedra



2025

SENDA DE LA LUNA

Nuestras almendras se cultivan en las fincas de Canduela y Carralancha (Valladolid) mediante prácticas responsables que respetan el ritmo natural del almendro y protegen la biodiversidad.

Cuidamos cada detalle a lo largo de todo el proceso para preservar su sabor original, su valor nutricional y características organolépticas, dando lugar a un producto de altísima calidad y sabor. Siendo una fuente natural de energía, fibra y proteínas vegetales.

Además, incorporamos soluciones de eficiencia hídrica y energética, como placas solares, estaciones meteorológicas y sensores que automatizan el riego para utilizar únicamente el agua necesaria.

Con este proyecto reforzamos nuestro compromiso con el entorno y con el medio rural, apoyando la economía local y manteniendo vivas las tradiciones agrícolas de nuestra tierra.



sendadelaluna.es

ESTÁNDARES DE CALIDAD, MEDIOAMBIENTE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y COMPLIANCE

En Bodegas Familiares Matarromera hemos implantado procesos orientados a asegurar la máxima calidad de nuestros productos y a avanzar de forma constante hacia la excelencia, uno de los pilares de nuestra misión y visión. Estos procesos se controlan mediante estándares y certificaciones aplicados en nuestros distintos centros, que abarcan áreas como calidad, seguridad alimentaria, medioambiente y compliance.



CALIDAD

Los procedimientos implantados a nivel de calidad conllevan una mejora continua en cada una de las actividades y tareas que realizamos en cada una de las divisiones de la empresa.

De este modo, disponemos de un control preciso de la trazabilidad de los productos, de origen a destino o de destino a origen, con procedimientos para el control de crisis o la gestión de las compras, entre otros.

Un aspecto clave en nuestro desempeño, buen hacer y consecución de los mejores resultados son nuestros proveedores, y la relación y forma de trabajo con ellos también está reflejada en nuestro sistema de calidad, y nos ayuda a trabajar con los mejores. Algunas de esas relaciones se establecen de la siguiente forma:

- Los acuerdos con viticultores nos permiten trabajar conjuntamente con ellos, estableciendo las mejores prácticas en los viñedos, más sostenibles y con el objetivo de obtener la mejor uva para la elaboración de nuestros vinos.
- El control de materias primas y las relaciones con los suministradores proporcionan seguridad en los materiales y productos con los que trabajamos.
- Los contratos con empresas logísticas garantizan la mejor llegada al cliente final, sin cambios de temperatura que puedan dañar el producto y con seguimiento de la mercancía.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

La calidad y la seguridad alimentaria son la principal premisa en la elaboración de cada uno de nuestros productos (vino, vino sin alcohol, aceite y almendras). Existe un estricto control de cada uno de los aspectos a seguir en el proceso: parámetros analíticos de los productos, temperaturas de trabajo, limpiezas, envasados, control de etiquetado, controles de equipos para disponer de la medida más precisa, entre otros numerosos aspectos sobre los que trabajamos.

La realización de los procesos bajo estándares de seguridad alimentaria con IFS FOOD da como resultado un afianzamiento de la metodología, mejora continua y control de la máxima calidad y seguridad del producto final.

MEDIOAMBIENTE

La protección del medioambiente forma parte de nuestro ADN, y la implantación de estándares en esta área contribuye al mantenimiento del orden de los registros, el cumplimiento normativo y la documentación asociada.

El trabajo en agricultura integrada y de precisión, la instalación de renovables (solar fotovoltaica), el control de consumos y los planes de reducción de emisiones son parte clave del camino recorrido en el ámbito de la sostenibilidad y la consecución de sellos de distinción.

COMPLIANCE

Disponemos de un Sistema de Gestión de Compliance que consiste en un plan de prevención de delitos y compliance fiscal, que establece obligaciones, mapa de riesgos, diligencia debida y canal de denuncias, asegurando así unos principios de integridad, transparencia y respeto de los derechos humanos, lo cual aplica a empleados y partes interesadas.

Debemos mantener una conducta alineada con el Código Ético y el Manual de Buen Gobierno conforme a los valores de la compañía. Contamos con un canal de denuncias confidencial y un procedimiento de investigación con plazos y garantías. El buzón ético al que dirigir las denuncias se puede encontrar en el siguiente enlace:

CERTIFICACIONES

El compromiso con el cumplimiento, la transparencia y la mejora continua se apoya en un sólido sistema de certificaciones y reconocimientos externos. En Bodegas Familiares Matarromera contamos con estándares que acreditan nuestro trabajo en ámbitos como la calidad, la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y el buen gobierno, y que revisamos y renovamos de forma periódica.

En las siguientes páginas se pueden observar todas las certificaciones de las que disponen nuestros diferentes centros productivos.

BODEGA MATARROMERA

Valbuena de Duero



BODEGA EMINA RIBERA

Valbuena de Duero



BODEGA VALDELOSFRAILES

Cubillas de Santa Marta



BODEGA CYAN

Valdefinjas



BODEGA EMINA RUEDA

Medina del Campo



ALMAZARA OLIDUERO

Medina del Campo



BODEGA WIN SIN ALCOHOL

Valbuena de Duero



BODEGA CM MATARROMERA

San Vicente de la Sonsierra





BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA

**Trabajamos con rigor
y mejora continua para
elaborar con estándares de
alta calidad, cuidando
el entorno y dejando
una huella positiva
en el territorio.**

2.6

CANALES DE VENTA Y DISTRIBUCIÓN

El ciclo de vida de nuestros productos comienza en el campo y continúa con la elaboración, embotellado y etiquetado en nuestras bodegas, para un posterior almacenamiento y distribución que finaliza con la entrega al cliente final.

Esta distribución depende del canal de venta, diferenciado en 4 canales principales:

HORECA

HORECA ORGANIZADA

GRANDES SUPERFICIES

EXPORTACIÓN

ONLINE

DIAGRAMA DEL CICLO DE VIDA DEL PRODUCTO EN RELACIÓN A LOS CANALES DE VENTA

1 VIÑEDO



2 ELABORACIÓN



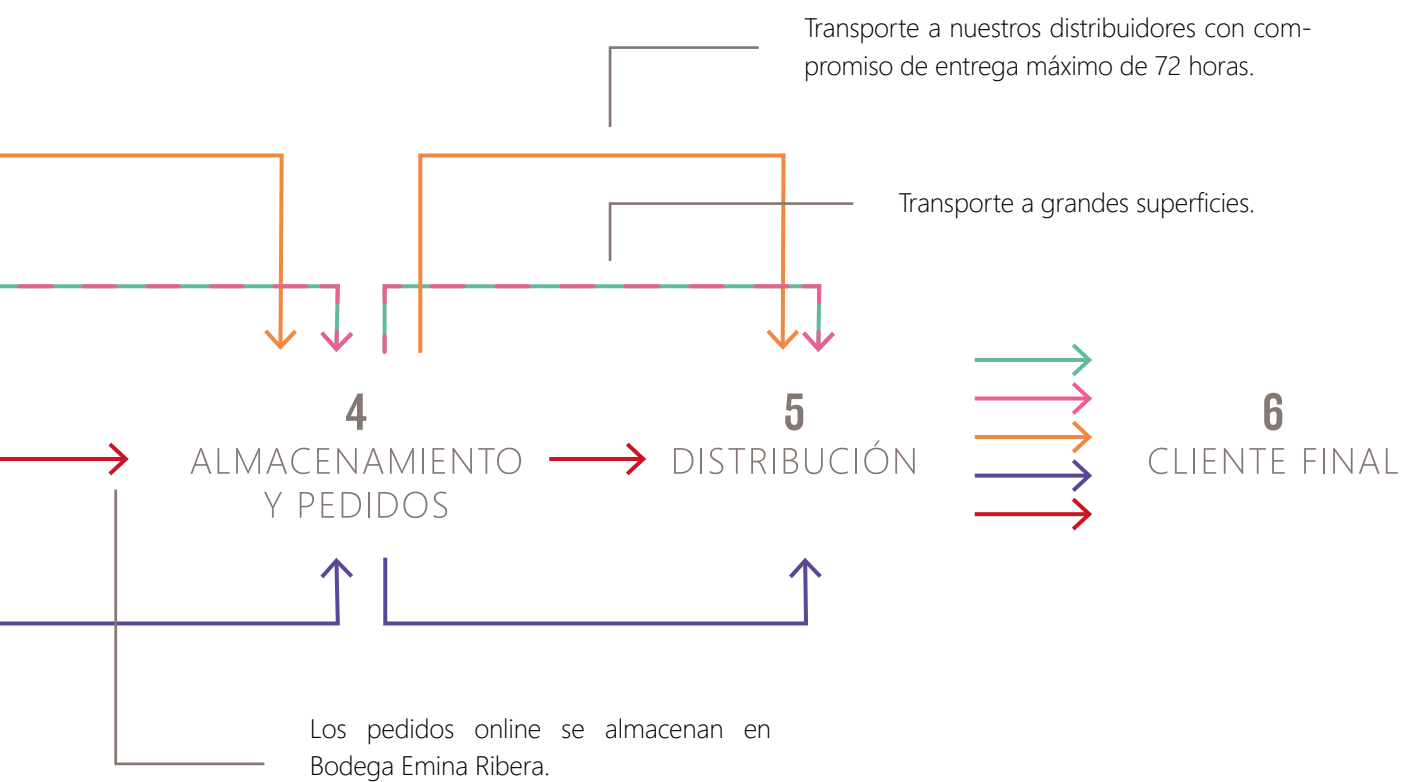
3 EMBOTELLADO Y ETIQUETADO

Ambos son nuestros canales principales. Suponen un 80-85% del total de los pedidos. Se almacenan en instalaciones externas.

En exportación pueden salir directamente de bodega o de nuestro almacén externo.



Trabajamos de manera eficiente y puntual, manteniendo la calidad y optimizando continuamente nuestros procesos.

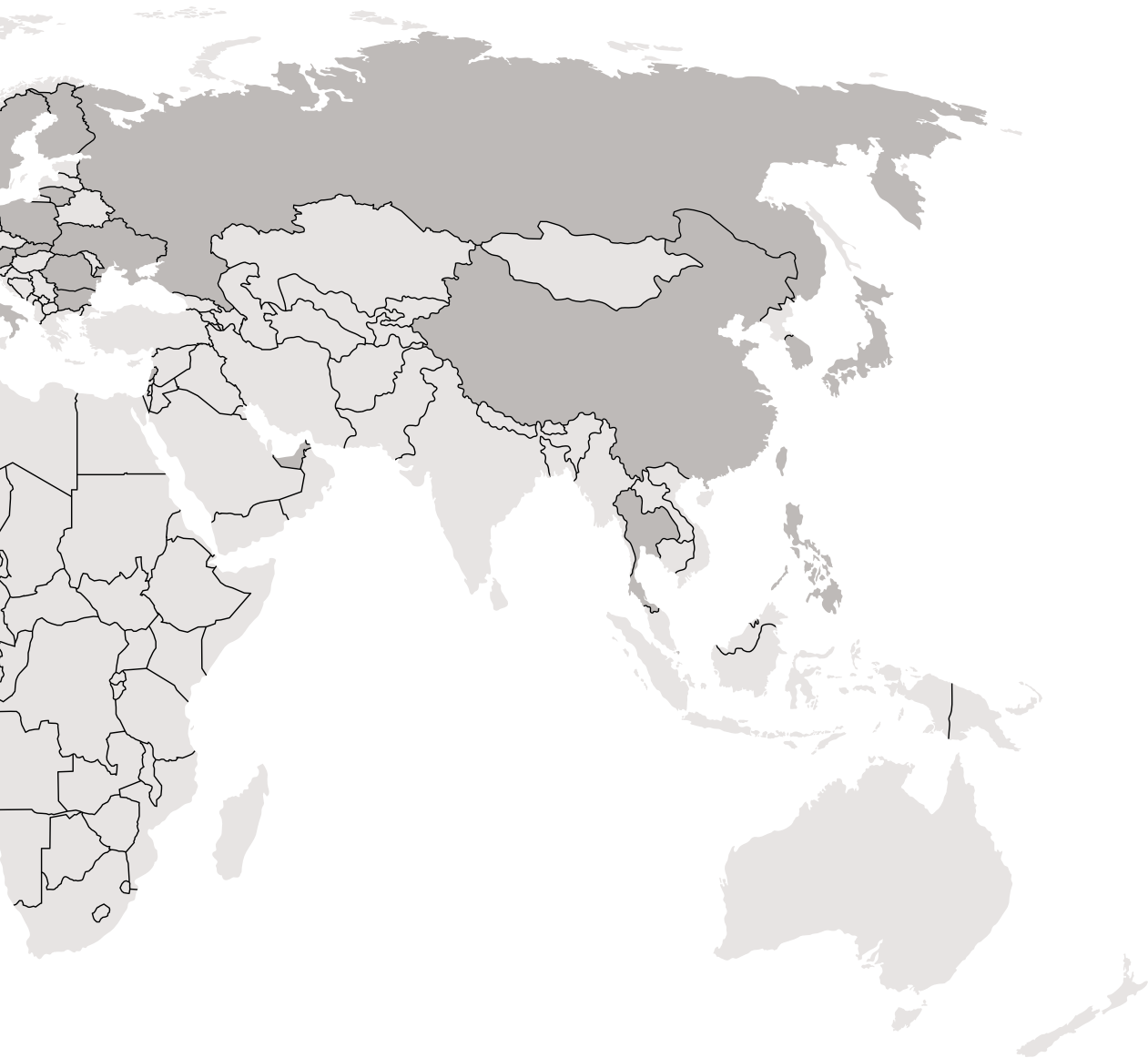


La política de internacionalización llevada a cabo por la compañía desde nuestros inicios nos sitúa en la cabeza de la comercialización de diferentes categorías de producto.

Treinta y ocho años después, estamos presentes en 7 de las denominaciones de origen más prestigiosas de nuestro país, contamos con más de 1300 hectáreas de cultivo y exportamos a más de 80 países.



Nuestro ADN se caracteriza por crecimiento y mejora continuos.



HITOS Y RECONOCIMIENTOS

Desde nuestros inicios hemos construido una trayectoria avallada por premios que reflejan una misma manera de hacer: **excelencia, innovación constante y compromiso con el territorio.**

Distinciones que valoran tanto la calidad de nuestros vinos y productos como el esfuerzo de las personas que los hacen posibles en cada etapa.

Entre los algunos de nuestros reconocimientos destacamos el Premio Alimentos de España o la inclusión de Matarromera Crianza en el TOP 100 de Wine Spectator. Son distinciones que resumen el alcance nacional e internacional de este camino.



Entrega de Premio de Honor Castilla y León Económica 2025

1995
PREMIO AL
**MEJOR VINO
DEL MUNDO**

2006
RANKING
**TOP 100
WINE & SPIRITS**

2010
PREMIO
**INNOVAL AL VINO
SIN ALCOHOL**

2012
PREMIO EUROPEO
**MEDIO
AMBIENTE**

2012
PREMIO
**ALIMENTOS DE
ESPAÑA**

2014
RANKING
**TOP 100
WINE & SPIRITS**

2015
MEDALLA DE ORO
**MÉRITO
TURÍSTICO**

2016
PREMIO
**NACIONAL
DE INNOVACIÓN**

2018
PREMIO MEJOR
**BODEGA ABIERTA
AL TURISMO**

2019
VIÑA GARUGELE
**VIÑEDO
SINGULAR**

2023
FUNDACIÓN MAPFRE
**MEJOR INICIATIVA
AGROPECUARIA**

2023
PREMIO
**ALIMENTOS
DE ESPAÑA**

2023
PREMIO
**EMPRESA
FAMILIAR**

2023
PREMIO
**EMPRESA
+ SOSTENIBLE**

2024
PREMIO
**MEJOR ESTRATEGIA
SOSTENIBILIDAD**

2025
CYL ECONÓMICA
**PREMIO DE HONOR
CARLOS MORO**

2025
CASA GOURMET
**WIN, MEJOR VINO
SIN ALCOHOL**

2025
PREMIO ENOMAQ
**EXCELENCIA
A BODEGA EMINA**

1995

Matarromera

Premio "Mejor vino del mundo", Ürgrüp. International Wine Competition de Estambul.

.....

1996

Matarromera

Gran Medalla de Oro Concurso International Wine Competition.

.....

2004

Carlos Moro

Premio XXI mejor empresario del año.

Carlos Moro

Premio CECALE de Oro.

.....

2006

Bodegas Familiares Matarromera

Premio Pyme Mejor Acción Medio Ambiente.

Matarromera

Wine and Spirits ranking TOP100 como uno de los proyectos vitivinícolas más relevantes del mundo.

Valdelosfrailes

Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas.

.....

2007

Bodegas Familiares Matarromera

Mejor Pyme de España en la modalidad de Acción Medioambiental por el IESE.

2009

EminaSin | Win Sin Alcohol

Premio Castilla y León Económica al Mejor Producto Innovador.

Bodegas Familiares Matarromera

Premio a la Internacionalización Empresarial en Castilla y León.

.....

2010

EminaSin | Win Sin Alcohol

Premio Innoval. Mejor producto innovador

Bodegas Familiares Matarromera

Premio a "La Mejor Gestión en I+D+i".

Bodegas Familiares Matarromera

Premio Castilla y León Económica a la Mejor Estrategia en Comunicación Empresarial.

.....

2011

Bodegas Familiares Matarromera

Premio "Cinco días" a la innovación empresarial.

Premio Hispano-Alemania a la Innovación. Cámara Hispano Alemana de Comercio.

Premio Actualidad Económica a la Mejor Estrategia Internacional.

2012

Bodegas Familiares Matarromera

Premio Europeo de Medio Ambiente, concedido por la Fundación Entorno.

Bodegas Familiares Matarromera

Premio Alimentos de España, entregado por el Ministerio de Agricultura, Medio Ambiente y Alimentación.

.....

2013

Bodegas Familiares Matarromera

IV Premio Corresponsables Responsabilidad Social Empresarial.

.....

2014

Matarromera

"Mejor Bodega del Año" por Wine & Spirits.

Premio Capital a la Empresa Medioambientalmente Responsable.

Carlos Moro

Mejor Empresario del Año UVA.

Bodegas Familiares Matarromera

Premio de Enoturismo Rutas del Vino de España, Categoría de Innovación, Calidad y Desarrollo Sostenible.

.....

2015

Bodegas Familiares Matarromera

Medalla al Mérito Turístico en Sostenibilidad y Calidad



2016

Carlos Moro

Premio Nacional de Innovación y Diseño.

Bodegas Familiares Matarromera

Premio 100 Mejores Ideas Actualidad Económica (Vinesenti).

Premio Pyme Castilla y León.

.....

2017

Oliduro

Premio Academia de Gastronomía de Castilla y León.

.....

2018

Bodega Emina

Premio Acevin a mejor bodega abierta al turismo.

Espiga de Honor Seminci Ciclo Cine y Vino.

Premio Enertic, Eficiencia Energética.

.....

2019

CM Matarromera

Viña Garugele - Viñedo Singular por el Ministerio de Agricultura.

.....

2020

Premio Mejor Directivo de Marketing. Castilla y León Económica

2021

Carlos Moro

Alcaide de Honor del Museo Provincial del Vino de Valladolid

Matarromera

Matarromera Crianza - TOP 100 Wine Spectator, único Ribera del Duero de la lista.

.....

2022

Matarromera

Premio Pyme del Año 2022 de la Cámara de Comercio Valladolid.

Premio Social Fundación Mapfre a la Mejor Iniciativa Agropecuaria.

.....

2023

Win Sin Alcohol

Premio Alimentos de España a la Innovación por su compromiso con la sostenibilidad y el vino sin alcohol.

Familia Moro González

Premio Empresa Familiar Castilla y León "Antonio Pérez"

.....

2024

Bodegas Familiares Matarromera

Premio Castilla y León Económica a la Mejor estrategia de sostenibilidad medioambiental.

Premio Empresa + sostenible de Banco Sabadell y Prensa Ibérica.

2025

Bodega Emina

Premio Excelencia Enomaq.

Carlos Moro

Premio de Honor Castilla y León Económica.

Win Sin Alcohol

Mejor Vino Sin Alcohol I Premios Casa Gourmet (Prensa Ibérica).

Bodegas Familiares Matarromera

Premio Mejor Directivo de I+D+i. Castilla y León Económica.

Premio Disruptores de El Español. Mejor proyecto digitalización en Pyme

Premio Innovadores de El Mundo Diario de Castilla y León. Mejor Proyecto TIC

Premios Women Ceo Buen Gobierno Corporativo en la categoría Pyme

Impulsamos proyectos que refuerzan nuestra eficiencia operativa, la sostenibilidad y la excelencia, manteniendo vivo el compromiso con el origen y el futuro.



NUEVO CENTRO LOGÍSTICO BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA

En 2025 hemos iniciado la construcción de nuestro nuevo Centro Logístico en Medina del Campo, un proyecto estratégico de 8,5 millones de euros que refuerza nuestra capacidad operativa y nuestra hoja de ruta en sostenibilidad energética.

El nuevo centro, diseñado bajo estrictos criterios de eficiencia energética, contará con 3.000 m² distribuidos en tres plantas, con zonas de carga y descarga, preparación y envío de pedidos e-commerce y estuchados, incorporando sistemas robotizados, automatización integral, estanterías mecanizadas y temperatura centralizada para optimizar los procesos y mejorar la eficiencia.

Ubicado estratégicamente junto a la A6, el centro contará con cinco muelles de carga que optimizarán la logística y reducirán desplazamientos, contribuyendo a disminuir nuestra huella de carbono y reforzando nuestro arraigo en las zonas donde estamos presentes.

Las instalaciones incluirán elevadores para palés hasta cinco niveles, dos zonas de picking, generador de etiquetas y un nuevo laboratorio enológico.

Además, incorporaremos una instalación fotovoltaica de hasta 269,50 kWp y sistemas de almacenamiento energético para maximizar el aprovechamiento solar, en línea con nuestra filosofía y con el sello SWfCP+.

LCM : LOGÍSTICA
: CENTRAL
: MATARROMERA



MEJORAS EN VALDELOSFRAILES

Con una inversión de 1 millón de euros, hemos acometido una profunda transformación en nuestra bodega de Cubillas de Santa Marta.

El objetivo principal es la optimización del proceso de elaboración de nuestros reconocidos vinos rosados y tintos de guarda, como Emina Rosé Prestigio y Valdelosfrailes Pago de las Costanas.



INNOVACIÓN EN ELABORACIÓN

La nueva nave construida ha sido cubierta de instalación solar fotovoltaica para aumentar el porcentaje de autoconsumo de esta bodega y continuar el camino hacia la autosuficiencia energética en pro de fuentes de energía verdes y minimización de la dependencia de combustibles fósiles.

EXCELENCIA VITIVINÍCOLA

Se han incorporado equipos de laboratorio para aumentar el control de la calidad y un nuevo sistema de extracción de CO₂ mediante sensores, que garantiza la seguridad de los trabajadores. Además se ha renovado el parque de barricas de roble francés.

EFICIENCIA ENERGÉTICA

La nave se ha cubierto con placas fotovoltaicas para garantizar energía limpia incluso en horas nocturnas.



MEJORAS EN SANCLODIO

En el corazón de la DO Ribeiro hemos culminado un proyecto de gran valor emocional e histórico: la rehabilitación de la Casa de la Rosita.

Esta actuación trasciende lo arquitectónico y representa un firme compromiso con la cultura gallega y el patrimonio de Sanclodio, al completar la recuperación de este pazo del siglo XVI situado en la ladera de oro del Valle del Avia.

VALOR CULTURAL

La recuperación del inmueble aporta un significativo valor patrimonial y cultural, además de la infraestructura necesaria para completar el complejo de la bodega, integrando la tradición de la zona con las necesidades actuales de una bodega de prestigio como Bodega Sanclodio.

SOSTENIBILIDAD SOCIAL

La rehabilitación de espacios históricos contribuye a la conservación del paisaje cultural del Ribeiro, poniendo en valor la historia de nuestras tierras y ofreciendo un entorno único para la divulgación de la cultura del vino.

ENTORNO VITIVINÍCOLA

La ampliación de la bodega permitirá incrementar ligeramente la plantación de viñedo 100% propio en socalcos tradicionales de las parcelas de La Cerrada y El Penedo, ambas en Aguieira, con la variedad treixadura y otras autóctonas como loureira y godello, presentes en los vinos de la bodega.



HIGHLIGHTS 2025

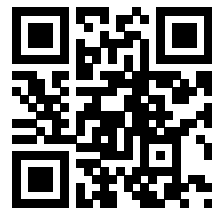
En 2025 hemos vivido un año de hitos que refuerzan nuestro vínculo con el territorio y con las personas que nos acompañan. A continuación, recogemos los principales del año.

LANZAMIENTO DE SONRÍE 0% ALCOHOL



Presentamos la nueva imagen de nuestros vinos sin alcohol Sonríe, elaborados en Bodega Win Sin Alcohol.

INAUGURACIÓN DE VIÑA CAEIRA



Vídeo del evento

ALMENDRAS SENDA DE LA LUNA



Presentamos nuestras almendras de Canduela y Carralancha (Valladolid), cultivadas con agua justa, biodiversidad protegida y respeto por la tierra.

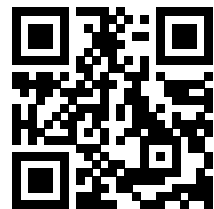


Inauguramos Viña Caeira en Salvaterra de Miño con la presencia del presidente de la Xunta de Galicia, Alfonso Rueda.

Nuestra primera bodega en la D.O. Rías Baixas y la tercera en Galicia tras Casar de Vide y Sanclodio (D.O. Ribeiro), aunque en Viña Caeira se elabora desde 2022.

Estos highlights nos impulsan día a día para crecer, innovar y mejorar.

30 ANIVERSARIO EMINA



Vídeo conmemorativo



LANZAMIENTO EMINA ALBARIÑO



Emina llega a Rías Baixas con su primer albariño. Ampliando su gama con un producto que conecta con las nuevas tendencias de consumo,



Celebramos las 30 primeras vendimias de Bodega Emina junto al presidente de la Junta de Castilla y León, Alfonso Fernández Mañueco.



FUNDACIÓN CARLOS MORO
DE MATARROMERA





CARLOS MORO
PRESIDENTE



ESPERANZA CASTRO
PATRONA



ISABEL MORO
PATRONA



PEDRO ASTALS
PATRONO



PALOMA MORO
PATRONA



BEATRIZ MORO
PATRONA

En el año 2011 se creó la Fundación Carlos Moro de Matarromera, siendo una institución sin ánimo de lucro que integra y recoge las inquietudes de Carlos Moro junto con su familia y de Bodegas Familiares Matarromera como compañía con el objetivo de hacer de este mundo un lugar más justo, saludable, equilibrado y sostenible. La Fundación cuenta con tres ejes de actuación prioritarios:

Mejorar el bienestar y la calidad de vida de las personas.

Proteger nuestro Planeta a través de prácticas sostenibles.

Promover el emprendimiento y desarrollo en las zonas rurales para hacer frente a la despoblación.

VENDIMIA SOLIDARIA

Esta iniciativa pone de manifiesto los valores de nuestra Fundación combinando la tierra, el trabajo en equipo, el compromiso con el entorno rural y la solidaridad.

Se realiza a finales del mes de septiembre coincidiendo con el periodo de vendimia y en ella varios equipos deben recolectar el mayor número de racimos de uvas que la Fundación Carlos Moro de Matarromera convertirá en euros para un proyecto social. Esta acción se enmarca dentro de los esfuerzos de nuestra Fundación por promocionar la creación de actividades y programas relacionados con el desarrollo personal, social, humano y cultural de las personas. En especial, el cuidado de su recurso más preciado, la tierra, así como la ayuda a grupos desfavorecidos, la investigación para la mejora de la salud, el medio ambiente y el impulso del emprendimiento en entornos rurales.

EDICIÓN 2025

Win Sin Alcohol patrocina esta Vendimia Solidaria en la que Esclerosis Múltiple Valladolid y la Asociación de Enfermedades Raras de Castilla y León reciben las donaciones por parte de la Fundación Carlos Moro de Matarromera y la Diputación de Valladolid con la colaboración de la Fundación Cascajares.

EDICIÓN 2024

Fundación Eusebio Sacristán y Fundación SIFU fueron las dos fundaciones receptoras de los donativos de la Fundación Carlos Moro de Matarromera y la Diputación de Valladolid.

EDICIÓN 2022

Dos equipos, formados por voluntarios de las fundaciones Grupo Sifu y Eusebio Sacristán compitieron para recoger la mayor cantidad de uva en el mismo espacio de tiempo. En total, se vendimiaron casi 100 kilos equivalentes a una donación de 2.900 euros a beneficio de un proyecto denominado '0 Colillas' que, con un presupuesto de 2.900 euros, generó un espacio libre de estos residuos en la conocida como Senda del Duero, a su paso por Valbuena de Duero.

EDICIÓN 2021

Con la Fundación Grupo Sifu y las empresas Europe Snacks y Naturpelle, se donaron 2.000 € al proyecto "Deporte Inclusivo" gracias al cual se creó un equipo de fútbol inclusivo que participó en una de las ligas sociales de la Fundación Eusebio Sacristán.

EDICIÓN 2019

El equipo de la División de Honor de balonmano femenino CD Aula de Valladolid vendimió 100 kilos de uvas que se transformaron en 1.000 euros donados al proyecto "Educar desde los sentidos" del CEIP Lola Herrera de Tudela del Duero, en colaboración con la Diputación de Valladolid y su marca Alimentos de Valladolid



3.2

PREMIOS EMPRENDES

La Fundación Carlos Moro de Matarromera creó los Premios EmprendES con el objetivo de reconocer y premiar a los trabajadores autónomos que a través de su proyecto empresarial contribuyan al desarrollo económico en las zonas rurales de España.

Los Premios Emprendes se han consolidado como una plataforma clave para emprendedores y creadores de valor en las áreas rurales. Como medida para combatir la despoblación y fomentar la sostenibilidad, no solo medioambiental, sino también social y económica, los Premios buscan dar visibilidad y apoyar a las iniciativas candidatas a un nivel superior. De esta forma, la Fundación Carlos Moro de Matarromera reafirma su compromiso con la innovación, la sostenibilidad y el desarrollo empresarial en entornos rurales.

En este concurso se valora especialmente el carácter creativo, innovador, sostenible y la creación de empleo en zonas rurales a través del proyecto empresarial puesto en marcha.

EDICIÓN 2025

Apícola de Tiedra (Miel79) gana la edición 2025 de los Premios Emprendes. Miel 79, NaturSnacks y Vinok fueron los finalistas de los IV Premios Emprendes de la Fundación Carlos Moro de Matarromera, que han llevado a cabo un proceso de asesoramiento personalizado por parte de la organización y sus colaboradores con el objetivo de optimizar, potenciar y desarrollar sus proyectos en áreas como finanzas, marketing o ecommerce.

EDICIÓN 2023

Grupo Alimentario Campos de Castilla1986 (Kampanera Kombucha) ganó esta edición de los Premios Emprendes. Grupo Alimentario Campos de Castilla 1986 (Mucientes, Valladolid), Petite Mafalda (Simancas, Valladolid), y Quesería La Jara (La Nava de Ricomalillo, Toledo), fueron los finalistas de esta edición, que entraron en un proceso de aceleración que les permitió potenciar el crecimiento de sus negocios e implementar mejoras en diferentes áreas de sus negocios, como Marketing, Finanzas o Ecommerce.

EDICIÓN 2018

El primer premio de la edición de 2018 de los Premios EmprendeCYL fue para Morcillas de Sotillo Pablo Díaz, una empresa del sector agroalimentario situada en el Valle del Tiétar que, desde 2017, continúa con la tradición familiar de un proceso de elaboración adaptado a la normativa actual.

EDICIÓN 2015

La primera edición de los premios tuvo como ganador a "COMOCABRAS", un proyecto centrado en el sector caprino para el aprovechamiento de los pastos libres de pesticidas de la Sierra de la Demanda en Burgos.





3.3

CÁTEDRA VITIVINÍCOLA CARLOS MORO DE MATARROMERA

En 2025, la **Cátedra Vitivinícola Carlos Moro de Matarromera (UVa)** afrontó su **primera anualidad** en un contexto de transformación del sector: caída del consumo en determinados segmentos (especialmente jóvenes), necesidad de innovar en producto y procesos, y urgencia de mejorar la transferencia de conocimiento desde la universidad hacia bodegas, profesionales y sociedad.

Con ese punto de partida, la Cátedra activó un **plan estratégico** que equilibró **formación, investigación y divulgación**, incluyendo líneas como la gestión del oxígeno en bodega, jornadas de cultura y terminología del vino, un diagnóstico del sector en Palencia y Valladolid, y estudios sobre condiciones ambientales en salas de crianza, además de iniciativas específicas para renovar la comunicación del vino.

En el bloque de transferencia y comunicación, 2025 estuvo marcado por acciones orientadas a conectar con nuevas audiencias. En febrero se celebró una jornada centrada en **estrategias innovadoras para acercar el vino** a las nuevas generaciones, con participación universitaria y colaboración directa con el equipo de comunicación y marketing, calidad y vino sin alcohol por parte de Bodegas Familiares Matarromera; la sesión incorporó casos de éxito y culminó con una cata (vinos de Emina y Win Sin alcohol) para aterrizar los mensajes al terreno experiencial. Poco después, la segunda jornada técnica profundizó en cómo estrategias digitales e influencers están cambiando la relación entre bodegas y consumidores, y se compartieron ejemplos concretos de activación (formatos como podcast, lanzamientos de marca y la apuesta por vinos sin alcohol), reforzando el enfoque práctico para estudiantes y futuros profesionales.

La Cátedra también impulsó la **captación y desarrollo de talento joven** en comunicación vitivinícola. En febrero lanzó el concurso **'La Voz del Vino'**, dirigido a la comunidad universitaria, combinando dinámica en redes sociales (vídeo en Instagram con hashtag y menciones) con un itinerario posterior de **formación especializada** (comunicación, packaging y redes sociales) y acceso a becas para los ganadores. Esta línea se reforzó en marzo con la presentación del libro 'Enotradulengua', concebida como espacio de reflexión sobre nuevas formas de comunicar el vino, e integrando además la **entrega de premios** de la primera edición del concurso en un acto que reunió a academia, sector y divulgadores.

En paralelo, 2025 consolidó la dimensión **técnica y formativa** de la Cátedra. En junio se desarrolló con alta demanda la microcredencial universitaria **"Introducción a la gestión del oxígeno en bodega"**, con participación de profesionales del sector, sesiones teóricas y prácticas (incluyendo trabajo en bodega experimental) orientadas a medir y gestionar un factor decisivo en calidad y conservación del vino. Y en julio, la reunión anual celebrada en la Diputación de Valladolid sirvió para presentar avances y proyectos del curso (comunicación/terminología, diagnóstico del sector, microcredencial y análisis ambiental en crianza), reconocer trabajos y perfiles destacados, y perfilar la programación del siguiente periodo, reforzando la Cátedra como plataforma estable de **colaboración universidad-empresa-instituciones**.





RESULTADOS

Los resultados que se presentan a continuación reflejan el compromiso y el talento de nuestro equipo, así como una gestión eficiente de los recursos y activos que ha fortalecido nuestra capacidad operativa durante el último año.

Estos resultados evidencian la consolidación de nuestras políticas internas y de un modelo de gobernanza orientado a la innovación, la sostenibilidad y la excelencia en el servicio. A continuación, se recogen las principales magnitudes y logros del periodo.

100%

De la energía que consumimos proviene de fuentes renovables

+5_{MW}

Potencia instalada de energía fotovoltaica

30%

De autoconsumo de electricidad

42%

De reducción en combustibles fósiles en vehículos de empresa

40%

Reducción de emisiones de CO₂ (vs. año base por mil litros de vino)

23%

De reducción de consumo de agua en bodega

73%

De reducción de consumo de agua en riego de viñedos

PLAN
LGTBI

Implantado y con seguimiento activo

23

Posiciones cubiertas en áreas críticas

100%

Gestión digital de RRHH sin papel

COLABORACIÓN CON CENTROS
ESPECIALES DE EMPLEO

IMPACTO SOCIAL

MEJORA CONTINUA

CONTINUIDAD OPERATIVA Y
MEJORA DE PROVEEDORES

63%

De las bodegas operan en régimen de autogestión

100%

De los servidores y telecomunicaciones monitorizados

8

Procedimientos internos nuevos clave para la ciberseguridad



Cada botella producida en 2025 representa nuestro compromiso con la calidad y la sostenibilidad

En el gráfico podemos observar el número total de botellas producidas durante el año de 2025 por centro productivo.

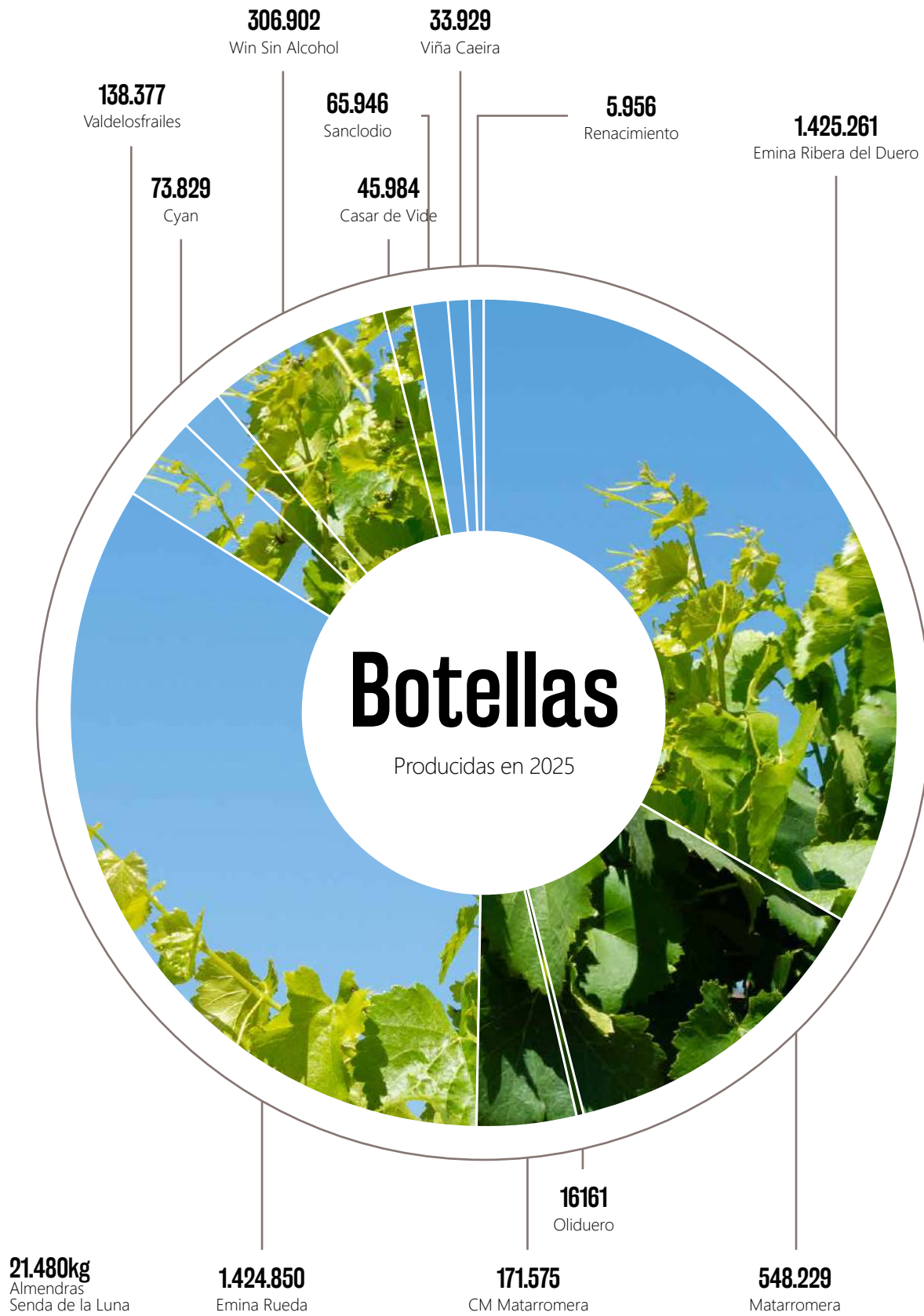


Gráfico 1. Producción de botellas por denominación de origen y centro de producción.



AGRICULTURA

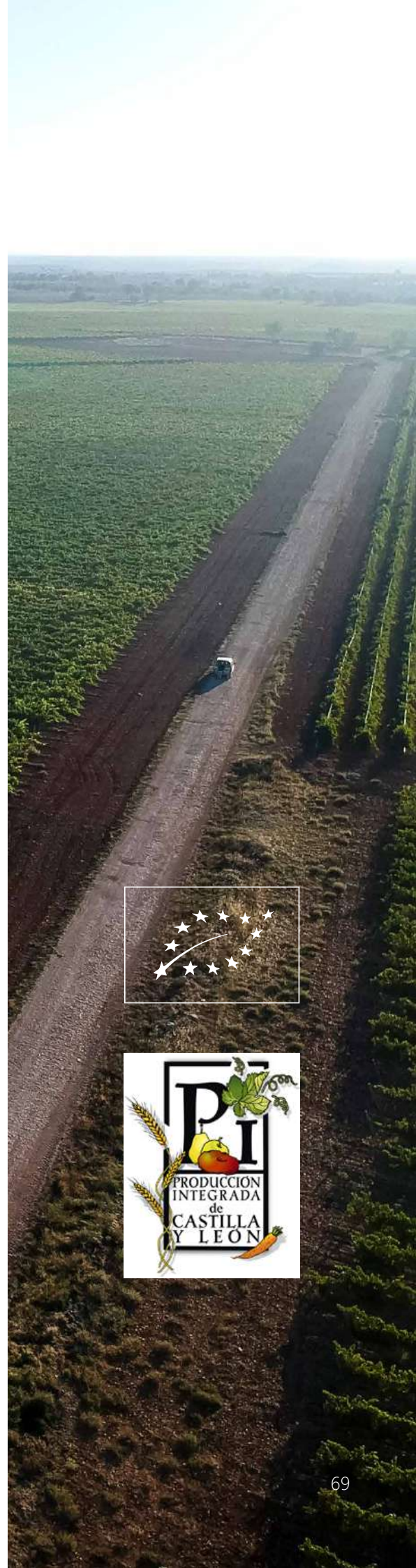
En Bodegas Familiares Matarromera estamos comprometidos con el medio ambiente y la Tierra, por eso llevamos a cabo una serie de acciones que conducen hacia una agricultura regenerativa en el desarrollo de todos nuestros cultivos; viñedo, olivo, pistacho y almendro.

Hemos cimentado nuestro prestigio internacional no solo en la excelencia de nuestros vinos, sino en una visión profundamente arraigada en el respeto y la gestión activa del medio ambiente.

En la búsqueda constante de la máxima calidad, hemos trascendido la aplicación de normativas para adoptar un modelo de Agricultura Ecológica, Integrada y Regenerativa. Este enfoque posiciona a la salud del terroir y a la biodiversidad como el motor fundamental de la calidad enológica. Para nosotros el futuro del vino pasa inevitablemente por la regeneración del ecosistema que lo produce. La complejidad de sus múltiples proyectos a lo largo de diversas Denominaciones de Origen exige una adaptación inteligente de estas prácticas, pero el hilo conductor es inmutable: la tierra debe ser tratada como un organismo vivo y autosuficiente.

Todos nuestros cultivos, en sus más de 1300 hectáreas, son ecológicos o de agricultura integrada, lo que refrenda nuestra apuesta por la sostenibilidad. El sistema de producción integrada puesto en marcha por Carlos Moro persigue la obtención de vinos, vinos sin alcohol y aceites de excelente calidad gracias a su apuesta por la I+D en este campo, en la que destaca la apuesta de Bodegas Emina por la digitalización en el campo.

Dentro de su plan de transformación digital, es clave el desarrollo de una agricultura de precisión, entendida como la aplicación de nuevas tecnologías de la información a tareas agrícolas con el objetivo de mejorar la productividad de los cultivos y disminuir el impacto medioambiental, integrando incluso inteligencia artificial.



La agricultura de precisión persigue los siguientes objetivos:



Tener la tecnología adecuada para la toma de decisiones, innovadora y sostenible en el tiempo.



El enfoque más ambicioso y transformador del grupo es la Agricultura Regenerativa, que se centra en mejorar, sanar y reconstruir activamente la salud del suelo y del ecosistema.



Adecuarse a las necesidades planteadas por el consumidor en cuanto a calidad, diferenciación e información del producto.



Mejoras de tiempo y eficiencia para tener en todo momento la información necesaria.



Implementar procesos ágiles y sencillos.

Conformamos el conglomerado empresarial más diversificado y activo de la industria agroalimentaria de Castilla y León y somos una de las empresas bodegueras con mayor superficie de viñedo propio de toda la Comunidad.

870 hectáreas de viñedo, 140 hectáreas de olivo, 186 hectáreas de cultivos tradicionales como girasol, trigo, cebada, remolacha o alfalfa; 54 hectáreas de cultivos leñosos como almendro y pistacho y 50 hectáreas de bosque y micología, con piño piñonero y encinas micorrizadas, que hacen un total de más de 1.300 hectáreas de parcelas.

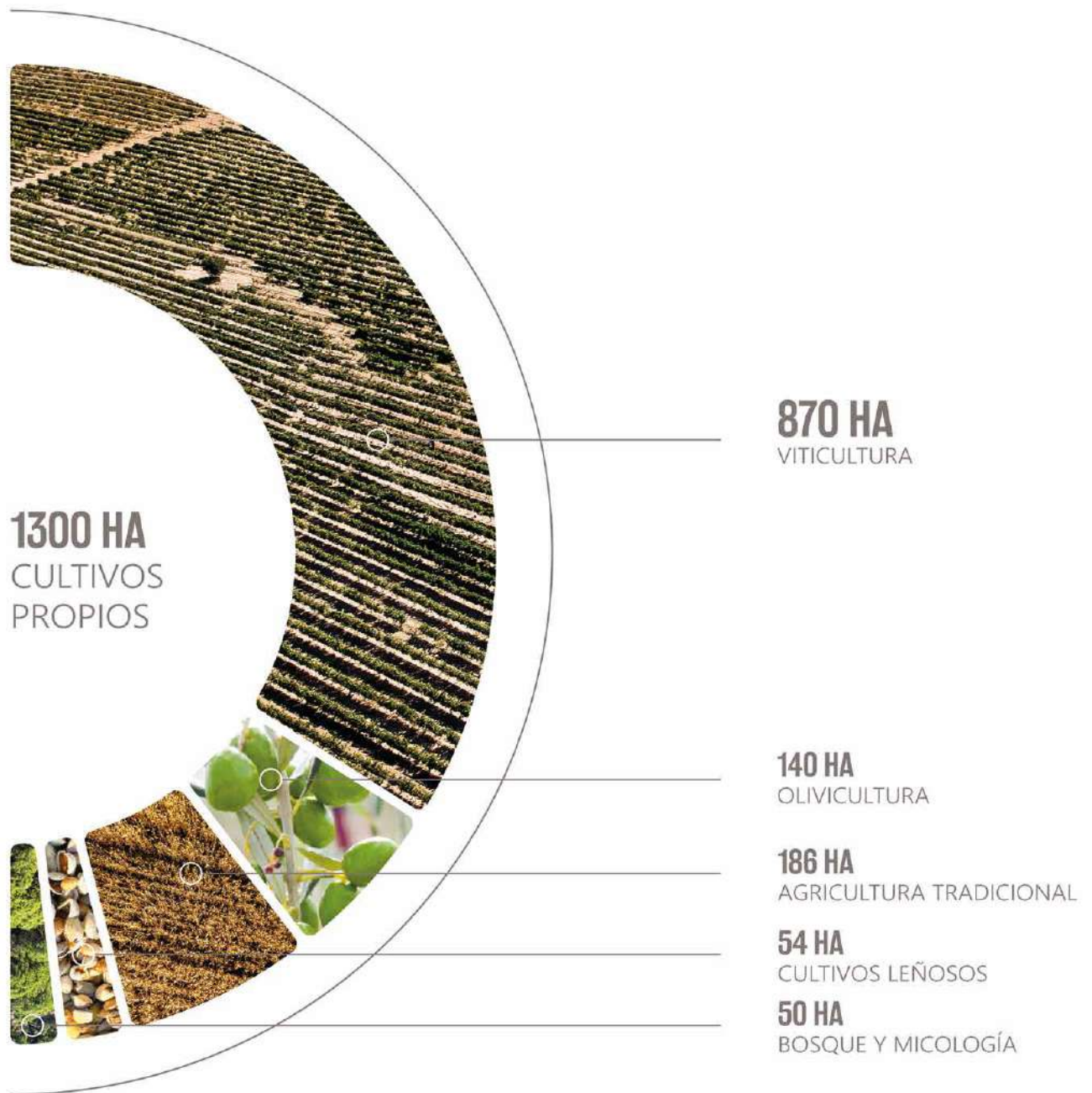


Gráfico 2. Diagrama de reparto de hectáreas por tipo de cultivo

PROYECTO SANCLODIO, SAN VICENTE Y SAN BERNARDO

Los proyectos Sanclodio (Galicia), San Vicente (Rioja) y San Bernardo (Castilla y León) y comparten un mismo alcance: desarrollar dossiers técnicos y descriptivos que recopilan y ordenan, de forma rigurosa, la información agronómica clave de nuestros viñedos y otros cultivos leñosos. Su objetivo común es conocer en profundidad cada pago/terruño, caracterizarlo y clasificarlo por su potencial agronómico, reforzando así la estrategia "terroir" como elemento de diferenciación.

Estos documentos nacen con una vocación clara de difusión interna, para que los equipos comprendan el origen de la uva y el valor que hay detrás de cada parcela de calidad.



PROYECTO SANCLUDIO - 2025



El proyecto Sancludio se ha realizado sobre las fincas de viñedo ubicadas en Galicia, en las denominaciones de origen de Rías Baixas y Ribeiro.

D.O. RÍAS BAIXAS
BODEGA VINA CAEIRA

D.O. RIBEIRO
BODEGA CASAR DE VIDE
BODEGA SANCLUDIO

DATOS DE HECTÁREAS DE VIÑEDO POR PROVINCIA, LOCALIDAD Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PROVINCIA	LOCALIDAD	HA TOTALES
Orense	Castrelo De Miño	16
	Leiro	
Pontevedra	Salvaterra de Miño	2
TOTAL		18

D.O. Ribeiro

D.O. Rías Baixas

Tabla 1. Datos de hectáreas de viñedo en Galicia

VARIETADES POR SUPERFICIE CULTIVADA EN HECTÁREAS

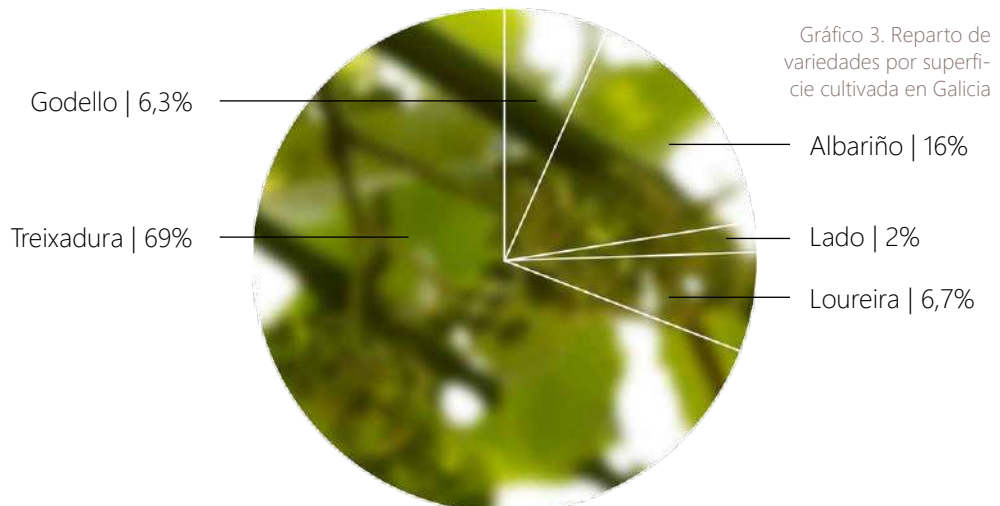
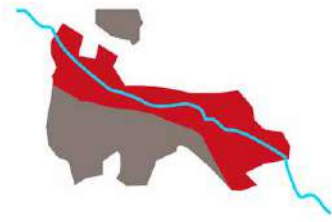


Gráfico 3. Reparto de variedades por superficie cultivada en Galicia

PROYECTO SAN VICENTE - 2024



El proyecto San Vicente se ha realizado en la provincia de La Rioja, en tres localidades, San Vicente de la Sonsierra, Labastida y Villalba de Rioja.

D.O. Ca. Rioja
 BODEGA CM MATARRÓMERA

SUPERFICIE DE VIÑEDO POR TÉRMINO MUNICIPAL EN D.O. CA RIOJA

PROVINCIA	LOCALIDAD	HA TOTALES
La Rioja	San Vicente de la Sonsierra	20
	Labastida	
	Villalba de Rioja	
TOTAL		20

D.O. Ca. Rioja

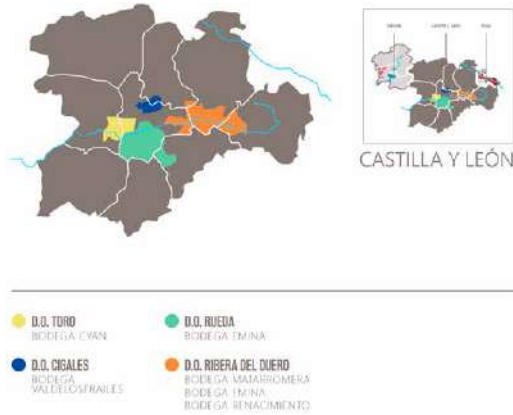
Tabla 2. Datos de hectáreas de viñedo en D.O. Ca. Rioja

VARIEDADES POR SUPERFICIE CULTIVADA EN HECTÁREAS



Gráfico 4. Reparto de variedades por superficie cultivada en La Rioja

PROYECTO SAN BERNARDO - 2024



El proyecto San Bernardo se realizó sobre nuestras parcelas de Castilla y León, incluyendo las denominaciones de origen Ribera del Duero, Rueda, Cigales y Toro, además de cultivos leñosos.

En las siguientes páginas se detallan las hectáreas dedicadas a viñedo y a cultivo leñoso en función de la provincia, localidad y denominación de origen, así como las variedades cultivadas.

VIÑEDO

DATOS DE HECTÁREAS DE VIÑEDO POR PROVINCIA, LOCALIDAD Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN

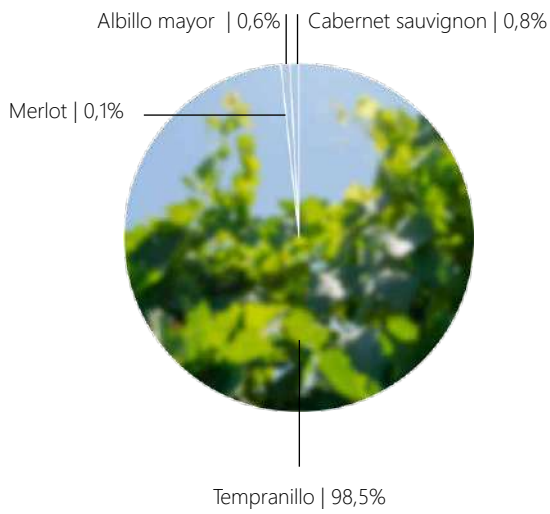
PROVINCIA	LOCALIDAD	HA TOTALES	
Valladolid	Olivares de Duero	482	D.O. Ribera del Duero
	Peñafiel		
	Pesquera de Duero		
	Quintanilla de Arriba		
	Valbuena de Duero		
Burgos	Villanueva de Gumiel		
PROVINCIA	LOCALIDAD	HA TOTALES	
Valladolid	Pozaldez	200	D.O. Rueda
	Serrada		
	Valdestillas		
	Matapozuelos		
	Medina del campo		
PROVINCIA	LOCALIDAD	HA TOTALES	
Valladolid	Quintanilla de Trigueros	70	D.O. Cigales
	Trigueros del Valle		
	Valoria la Buena		
	Corcos del Valle		
	Cubillas de Santa Marta		
PROVINCIA	LOCALIDAD	HA TOTALES	
Zamora	Toro	80	D.O. Toro
Zamora	Morales de Toro		
TOTAL		832	

Tabla 3. Datos de hectáreas de viñedo en Castilla y León

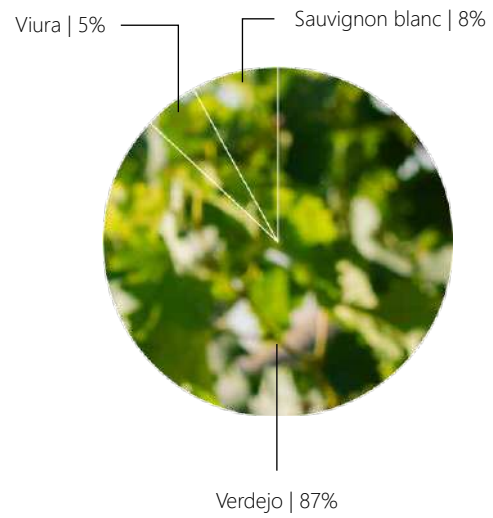
VARIEDADES POR SUPERFICIE CULTIVADA EN HECTÁREAS POR DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Gráfico 5. Reparto de variedades por superficie cultivada en Castilla y León

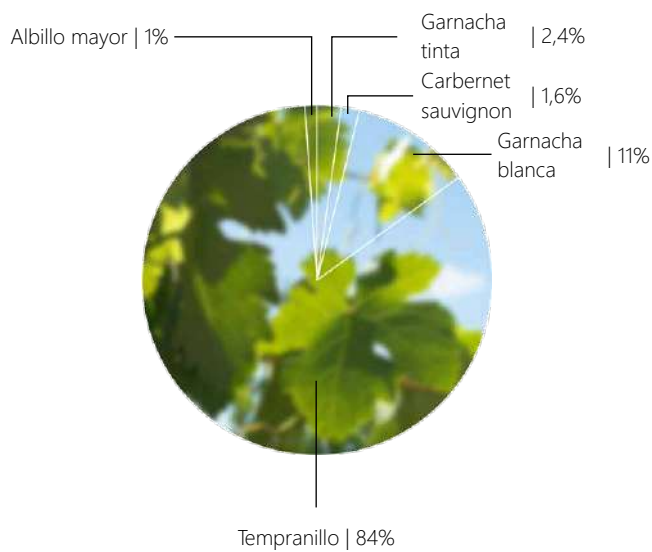
D.O. Ribera del Duero



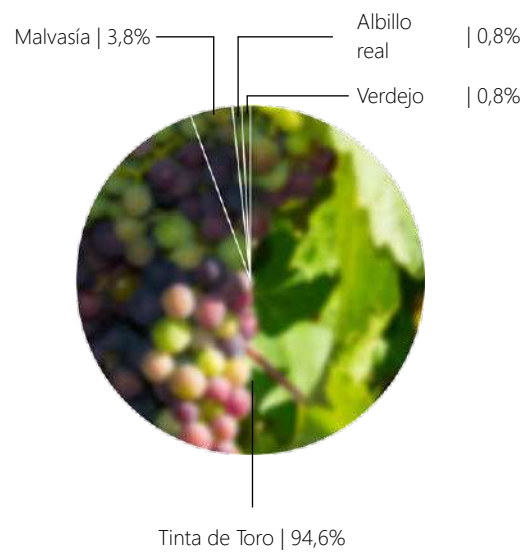
D.O. Rueda



D.O. Cigales



D.O. Toro



OLIVICULTURA

DATOS DE HECTÁREAS DE OLIVICULTURA POR TIPO, PROVINCIA Y LOCALIDAD

PROVINCIA	LOCALIDAD	HA TOTALES
Valladolid	Pozaldez	140
	Quintanilla de Trigueros	
	Medina del Campo	
Zamora	Toro	
	Valdefinjas	

Olivo

Tabla 4. Datos de hectáreas de olivicultura

VARIEDADES DE ACEITUNA POR SUPERFICIE CULTIVADA EN HECTÁREAS

Arbosana | 2%

Frontoio | 3%

Picual | 42%



Gráfico 6. Reparto de variedades por superficie cultivada de olivo

Arbequina | 53,5%

CULTIVO LEÑOSO

DATOS DE HECTÁREAS DE CULTIVO LEÑOSO POR TIPO, PROVINCIA Y LOCALIDAD

PROVINCIA	LOCALIDAD	HA TOTALES
Valladolid	Pozaldez	47
	Cubillas de Santa Marta	
	Piña de Esgueva	
Zamora	Valdefinjas	7
TOTAL		54

Almendra

Pistacho

Tabla 5. Datos de hectáreas de cultivo leñoso

NUEVAS PRODUCCIONES Y PLANTACIONES

Centrada en la instalación de riego en Ribera del Duero, Toro y Rueda, la reestructuración integral de viñedos de Abro, BMSL y CM Matarromera, la implantación de cubiertas vegetales en Ribera del Duero, la replantación de almendros y la replantación de viñedos en Ribera del Duero, Cigales, Toro, Rueda y D.O.Ca Rioja. Además, consolidamos nuevas plantaciones: 11,84 ha en Cigales (Cubillas de Santa Marta) que entraron en producción en 2025, 4 ha de sauvignon blanc y 0,70 ha de viñedo experimental de variedades resistentes en Valdestillas y Serrada, 0,63 ha en Toro (Finca Valmediano) y 15 ha en Ribera del Duero plantadas en 2024 que entraron en producción en 2025, a las que se suman 46 ha de tempranillo plantadas en 2025 en diferentes parcelas de Ribera del Duero.



**En 2025
reforzamos
nuestra base
agrícola con
una inversión
superior a
350.000 € en
cultivos.**

NUEVAS PRODUCCIONES 2025



VIÑEDO EN D.O. CIGALES

En Cubillas de Santa Marta se plantaron en 2024 un total de 11,84 hectáreas de garnacha tinta y blanca en cuatro de nuestras parcelas.

- Sallana Pino | 2,48 hectáreas de viñedo ecológico de garnacha blanca
- Aldor | 5.30 hectáreas de viñedo en producción integrada de garnacha blanca
- La Quemada | 2 hectáreas de viñedo ecológico de garnacha blanca
- Viñas Viejas | 2.06 hectáreas de viñedo de garnacha tinta en producción integrada.



VALDESTILLAS Y SERRADA

En Valdestillas y Serrada, se plantaron en 2024 en total 4 hectáreas de viñedo de sauvignon blanc y 0,70 hectáreas de viñedo experimental de variedades resistentes (soreli, sauvignon nepis, sauvignon rytos) orientado a investigación agronómica de variedades resistentes a enfermedades fúngicas.



VIÑEDO EN D.O. TORO

En 2024 se plantaron en total 0,65 hectáreas en una de nuestras parcelas.

- Valmediano | 0,63 hectáreas de viñedo ecológico en vaso de Tinta de Toro.



VIÑEDO EN D.O. RIBEIRO

Plantado entre 2023 y 2025, en el Concello de Leiro, este año ha entrado en producción de las variedades treixadura, loureira y godello.

- Palmeira | 2,03 hectáreas de viñedo en producción convencional.



VIÑEDO EN D.O. RIBERA DEL DUERO

Se plantaron en 2024 15 hectáreas de viñedo en producción integrada en Olivares de Duero y Valbuena de Duero.

Olivares de Duero

- Ribera La Piora | 0,18 Ha de albillo mayor
- Zurita Vaso | 0,12 Ha de tempranillo en vaso
- Zurita Escobar | 0,72 Ha de tempranillo en espaldera

Valbuena de Duero

- San Román Vaso | 0,14 Ha de tempranillo en vaso
- Valuenga Dentro | 2,33 Ha de tempranillo en espaldera
- Los Bancales | 6,42 Ha de tempranillo en espaldera
- Santa Marina II | 1,02 Ha de tempranillo en espaldera
- Monasterio Valbuena I y II | 1,04 Ha de tempranillo en espaldera
- El Hito | 0,56 Ha de tempranillo en espaldera
- Emina | 2,17 Ha de tempranillo en espaldera, plantación multiclonal con clones de excepcional calidad.

NUEVAS PLANTACIONES 2025

VIÑEDO EN **D.O. RIBERA DEL DUERO**

En 2025 plantamos 46 hectáreas de tempranillo en espaldera y producción integrada en distintas parcelas de Ribera del Duero, con entrada en producción prevista para 2026.



D.O. RIBERA DEL DUERO

Valbuena de Duero

- Fuente de Santiago II
1,45 Ha

Pesquera de Duero

- Carravilla | 1,02 Ha
- La Nava | 3,60 Ha (producción ecológica)

Villanueva de Gumiel

- La Vía | 5,70 Ha
- Carrascadas y Terradillos | 19,80 Ha
- Senda del Molinero
0,93 Ha
- Los Conejos | 2,42 Ha
- El Calvario | 0,69 Ha
- La Bobería | 10,00 Ha



VIÑEDO EN **D.O. RIBEIRO**

Todas las plantaciones se han realizado en el Concello de Leiro, en producción convencional. Han sido plantadas entre 2024 y 2025.

- Palmeira | 0,55 Ha
- Lado | 0,36 Ha
- Ferreira | 0,35 Ha
- A Cerrada | 1,08 Ha
- A Peneda | 0,55 Ha



D.O. RIBEIRO





INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN

La I+D+i es una de nuestras apuestas clave.

Nuestro enfoque hacia la innovación se refleja en todos los ámbitos del negocio, desde la viticultura y la enología hasta el marketing y la sostenibilidad. Somos la bodega del mundo que más invierte en esta área.

Más de 80 proyectos

EMINATRAZA

EXPOL

EXTRANAT

PAN DE VINO

COMPLEMENTOS
ALIMENTICIOS

COSMÉTICOS

EMBOTELLADORA

SGIDI

DESALCOHOLIZACIÓN
FASE I

DESALCOHOLIZACIÓN
FASE II

DEMETER

HISTAMINAS

NAVISION

ACEITE DE OLIVA

QUESO

DECANTER

HEMINAZERO

INFORMÁTICA

TRAZAVITIVINICOLA

SENIFOOD

DIANA

SISTAC-NAVISION

HAPROWINE

NUEVOS COSMÉTICOS

GESTION HUMANA

ESTAVINO

INCOMES

PATHWAY

AGROECO

VITIVINICULTURA

ENRIQUECIMIENTO

WINESENSE

AGRISENSACT

LIBRETT

MICROSEL

INNOMICROVIN

FERTIVID

INGRAPE

IBERPHENOL

PALETIZADOR NDUS-
TRIA 4.0

VITICAST

AGRICULTURA
PRECISON 4.0

NUDACE

HERBWINE

ALCOHOLESS

MOWIA

SATISFOOD

BIOPRO

VITINNAT

OXIPRESTOP

SMARTLABELS

VINEBOX

BIGPREDIDATA

SMARCROP 5.1

GRAPERTE

SUPERAVID

PAWINE

ENCAJADORA
ROBOTIZADA

E.E.CANDUELA

E.E.ZURITA

CELVID

E.E. VÍNCULO

CERNET

GO MICOWINE

GO UBAVIDA

PROYECTOS EN CURSO EN 2025

Nuestros proyectos de I+D+i se desarrollan con un enfoque transversal: comparten conocimiento entre áreas y, por ello, un mismo proyecto puede contribuir a varias competencias a la vez, generando mejoras integradas en toda la organización.



Agricultura regenerativa



Seguridad alimentaria



Sostenibilidad y economía esférica



Tics, big data y nuevas tecnologías

SMARTCROP 5.1

Agricultura sostenible y resiliente en clima semiárido.

- Gestión hídrica y nutricional inteligente en cultivos de alto valor con enfoque de adaptación al cambio climático.
- Gemelos digitales orientados a optimizar la toma de decisiones en riego/fertirriego y el seguimiento de indicadores.
- Obtención de datos mediante sensórica, imágenes satelitales, y uso de Big Data / AI / Cloud / Edge/Fog Computing para optimización continua del fertirriego y funcionamiento de equipos.
- Estrategias agronómicas como riego deficitario controlado, impulso de agricultura regenerativa y lucha contra el cambio climático.
- Determinación de huella hídrica e indicadores de sostenibilidad; regeneración de suelos, freno de erosión y fomento de biodiversidad; eficiencia energética en fertirrigación y aumento de renovables.



Tics, big data y nuevas tecnologías



Agricultura regenerativa



Sostenibilidad y economía esférica

BIGPREDIDATA

Predicción del rendimiento vitícola y prevención de daños.

- Prevención/mitigación de impactos relacionados con enfermedades, sequía y heladas asociadas a la influencia del cambio climático.
- Generar conocimiento aplicable para ofrecer alternativas que aseguren la competitividad a largo plazo de los productores.
- Predicción a largo plazo del comportamiento del viñedo ante distintas coyunturas climáticas.



Agricultura regenerativa



Tics, big data y nuevas tecnologías

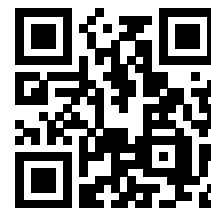
MYCOWINE

Herramientas biológicas para calidad del vino y resiliencia del viñedo.

- Uso de hongos micorrícicos (AMF) y bacterias asociadas para incrementar la resiliencia de suelos y plantas ante estrés abiótico por cambio climático.
- Gestión eficiente del suelo: nutrición y protección frente a plagas/agentes patógenos, reduciendo la dependencia química del viñedo.
- Generación de nuevo conocimiento sobre propiedades fisicoquímicas del suelo y comunidades microbianas, y desarrollo de nuevos productos biofertilizantes/bioestimulantes.
- Desarrollo de biofertilizantes y bioestimulantes basados en microorganismos locales, con aplicación a la sostenibilidad y resiliencia del viñedo; algunos susceptibles de patente.
- Potencia microorganismos endógenos como herramienta de manejo para detener/revertir pérdida de biodiversidad y mejorar la resiliencia ante el cambio climático, reduciendo dependencia química del viñedo.



Agricultura regenerativa



Vídeo del proyecto

CERNET

- Obtención de ingredientes de alto valor añadido a partir del CO² obtenido durante el proceso de fermentación del vino: aromas, CO₂ purificado, L-alanina, ácido L-málico, sorbitol, hidrolizado de proteínas, PHA y ectoína.
- Viabilidad del uso de aromas y CO² purificado en bebidas.



Sostenibilidad y economía esférica



Seguridad alimentaria

UBAVIDA

Estrategias sostenibles para uva de baja concentración de azúcares y vino desalcoholizado.

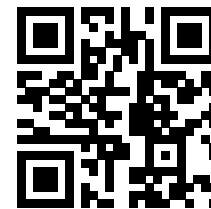
- Determinar el punto óptimo de recogida de uva con bajo azúcar manteniendo equilibrio con madurez fenólica y aromática.
- Desarrollo de una nueva gama de vinos desalcoholizados mediante un abordaje integral: prácticas agronómicas + mejora de vinificación y crianza.
- Optimizar protocolos de elaboración para vinos de menor grado alcohólico adecuados para el proceso de desalcoholización (procedentes de parcelas propias D.O. Rueda y D.O. Ribera)
- Seguimiento sistemático de compuestos fenólicos, aromáticos y parámetros fisicoquímicos desde uva a vino terminado; además, seguimiento de compuestos bioactivos a lo largo del proceso.
- Difusión de resultados para promover la adaptación de la normativa regulatoria, poniendo resultados científico-técnicos a disposición de la FEV.



Agricultura regenerativa



Seguridad alimentaria



Vídeo del proyecto

EFICIENCIA ENERGÉTICA EN INFRAESTRUCTURAS DE RIEGO

- Renovación de equipos de bombeo e implantación de variadores de frecuencia para reducir consumo energético y emisiones de CO₂ (objetivo: reducción de energía final de al menos 10%).
- Instalación simultánea de sensórica de planta y suelo para conocer necesidades en tiempo real y realizar fertirriego de forma más racional, optimizando agua, energía y emisiones.



Sostenibilidad y economía esférica



Tics, big data y nuevas tecnologías

VINEBOX

Proyecto de economía circular sobre los sarmientos de la vid para obtención de celulosa y su empleo en fabricación de cajas y etiquetas.

- Recogida y acopio de sarmientos de poda de la vid para reducir el impacto ambiental y dinamizar el sector vitivinícola. Solución sostenible alineada con la Ley 7/2022, que prohíbe la quema de residuos vegetales agrarios.
- Estudio de la viabilidad del sarmiento para la producción de pulpa de celulosa renovable y su utilización en la fabricación de cajas de cartón y etiquetas.



Sostenibilidad y economía esférica



Tics, big data y nuevas tecnologías

GRAPERTE

Transformación innovadora del camino del vino hacia una sector más digitalizado y sostenible.

- Proyecto tractor-sostenibilidad y eficiencia

El proyector tractor incluye 11 proyectos primarios en los que SASL ha participado en 2: Digitalización y trazabilidad y BMSL en 4: Digitalización, Trazabilidad, Ciberseguridad y optimización de procesos fermentativos.



Tics, big data y nuevas tecnologías



Sostenibilidad y economía esférica

- Digitalización integral y gestión del dato

Implantación de un sistema de recogida, tratamiento, integración automática y gestión de datos y un sistema MES para producción y almacenaje.

Constitución de un sistema ERP para trazar la cadena de suministro desde producción a distribución e integrar planificación y control de calidad.



Tics, big data y nuevas tecnologías

- Ciberseguridad basada en tecnologías emergentes

Identificar debilidades de la seguridad operativa. Plan de ciberseguridad.

Diseñar/desarrollar con IA y Machine Learning un sistema que detecte anomalías en los datos y las notifique a los programas de seguridad.



Tics, big data y nuevas tecnologías

- Trazabilidad avanzada con Blockchain + IA

Implantación de trazabilidad "sostenible" basada en Blockchain y ciberseguridad, creando un esquema de datos compartidos que trace el "viaje del vino" y garantice el control de calidad.



Tics, big data y nuevas tecnologías

- Optimización de procesos de fermentación: Levaduras autóctonas propias.

Optimización del proceso de fermentación, mejora de los protocolos y condiciones de generación de biomasa.



Seguridad alimentaria

PROYECTOS DESTACADOS

Genit Demeter 2008-2011



Desarrollo de metodologías vitícolas y enológicas que contrarrestan los efectos del cambio climático.

Este proyecto se ha llevado a cabo en colaboración con el ITACYL.

El proyecto CENIT DEMETER, financiado por el CDTI y con un presupuesto total de 26.9 M€, fue una iniciativa estratégica clave para Bodegas Familiares Matarromera destinada a desarrollar metodologías vitícolas y enológicas que contrarrestaran los efectos negativos del cambio climático. La premisa del proyecto radicaba en la preocupación de que el aumento de temperaturas y el estrés hídrico elevarían la graduación alcohólica y disminuirían la acidez del vino, provocando desequilibrios en aromas, polifenoles y color, lo que comprometería la calidad final. El objetivo principal fue estudiar en profundidad la variedad Verdejo, aunque también se trabajó con Tempranillo, tanto a nivel genético como en la obtención de características sensoriales óptimas. La metodología se centró en líneas estratégicas como el riego y abonado en parcelas experimentales (Villalba de Adaja y Badén, Valladolid), con el soporte técnico de universidades como la Politécnica de Madrid (viñedo), Universidad de Zaragoza (aromas), Universitat Autònoma de Barcelona (polifenoles y tratamiento de datos), Universidad de Salamanca (composición fenólica y madurez tecnológica) y el ICVV (genética).

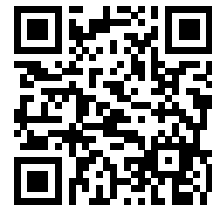
Como resultado, la bodega adquirió un conocimiento profundo sobre el comportamiento de la uva bajo nuevas condiciones climáticas, logrando adaptar y mejorar los protocolos de vinificación para asegurar la elaboración de vinos blancos y tintos de la máxima calidad a pesar de las carencias del viñedo derivadas del cambio climático.

CIMA (Alltech Crop Science)

Hemos sido seleccionados por Alltech Crop Science para liderar el futuro de la agricultura sostenible. El clúster CIMA trabajará sobre el futuro de la agricultura y se centrará en promover un cambio hacia prácticas agrícolas más sostenibles, destacando la importancia de la nutrición de precisión, los suelos supresivos y la eficiencia, a partir del control de la microbiota del suelo. El objetivo común de este HUB agrícola es aumentar la productividad en las explotaciones agrícolas, al mismo tiempo que se fomenta la innovación y la sostenibilidad agrícola. Los objetivos definidos para llevar a cabo el proyecto son:

- Mejorar los cultivos implicados y los correspondientes suelos.
- Mejorar la eficiencia y rentabilidad de los procesos productivos que se dan en las explotaciones.
- Realización de estas mejoras de una manera más sostenible y mejorando la calidad nutracéutica de las producciones obtenidas.
- Reducción de la huella de carbono, tanto por la fertilización química, como en el uso de productos fitosanitarios.
- Manejo agronómico para establecer suelos supresivos.

El proyecto tiene una duración de 3 años. Actualmente nos encontramos en la primera fase, en la que, tras valorar los análisis para conocer el estado de los suelos, se examinan las relaciones existentes entre los distintos elementos y diseño de una estrategia agronómica de actuación a nivel de parcela y cultivo, para desarrollar las mejores prácticas y soluciones a fin de establecer el equilibrio de minerales, materia orgánica y microorganismos del suelo.



Vídeo del proyecto



Jornada de presentación del proyecto

6.3

PATENTES Y PUBLICACIONES

Bodegas Familiares Matarromera se distingue en el panorama vitivinícola mundial por haber integrado la investigación científica y el desarrollo tecnológico como elementos fundamentales de su identidad. Lejos de limitarse a la tradición centenaria, la bodega ha institucionalizado una potente estructura de I+D+i cuyo principal propósito es generar conocimiento patentable y publicable que eleve la calidad de sus productos, optimice la eficiencia de sus procesos y contribuya a la sostenibilidad ambiental. Desde el año 2001 la compañía ha creado trece patentes internacionales, que se detallan a continuación.

W02013/021076 A1	Extracto de uva, complemento nutricional que lo comprende y su uso como ingrediente funcional patente internacional
ES-2406858	Extracto polifenólico de uva y producto cosmético que lo comprende patente nacional
ES-2532547	Extracto polifenólico sólido de uva o de un subproducto del proceso de vinificación, y su uso como agente antibacteriano y/o antifúngico patente nacional
ES-2586743	Ingrediente funcional de orujos de uva y procedimiento para su obtención patente nacional
ES-2319032	Procedimiento de extracción de polifenoles a partir de orujo de uva procedente de destilación. Patente nacional
ES-2779984_A1	Procedimiento para identificar propiedades de un extracto de uva patente nacional
ES-2425292	Procedimiento para la obtención de vino desalcoholizado, vino desalcoholizado obtenido y bebidas que lo comprenden patente nacional
ES-2387665	Producto de panificación enriquecido en polifenoles de uva y método de fabricación patente nacional
ES-2372336	Producto lácteo al aroma de vino enriquecido con polifenoles. patente nacional
ES-2400144	Procedimiento para obtención de información de un producto durante su trazabilidad

Tabla 6. Patentes.



Nuestro departamento de I+D+i ha redactado múltiples artículos publicados en revistas internacionales.

S. Villanueva. C. Moro; R. Garde-Cerdan; R. González.
How can you reduce the SO₂ content in wine through biotechnology (non-Saccharomyces yeast and phenolic extracts)?

Publicado por Food Science. 2024. Rome, Italia, 4-6 marzo.

I. Nevares; R. del Barrio; E. Pérez-Cardo; M. Asensio-Cuadrado; A. Martínez-Gil; L.M. Cárcel; A. Gómez; S. Villanueva; J.A. Pinto; C. Moro; M^a Álamo.

Wine racking in the winery and the use of inert gases.

Publicado por II International Congress on Grapevine and Wine Sciences (2ICGWS), 2023.

J. Vázquez; A. M. Mislata; V. Vendrell; C. Moro; S. de Lamo; R. Ferrer-Gallego; I. Andorrá.

Enological Suitability of Indigenous Yeast Strains for "Verdejo" Wine Production.

Publicado por Food 2023. 12. 1888

L.C. Moro.

Double wave Model-Digital Twins: Technological Strategies against water stress in woody crops at Meseta Central of the Iberian Peninsula. Agri Res&Tech: Open Access J 28 (1): AR-TOAJ. MS. ID. 556395 (2024). ISSN: 2471-6774.

Publicado por Agri Res&Tech, 2024.

L.C. Moro; J.A. Pinto; S. Villanueva y M. Sevillano.

Study of nutritional profile parameters, color and aromas in non-alcoholic wine "EIN", through different wine desalcoholization techniques (spinning cone column and reverse osmosis).

Publicado por Bio Web of Conferences 68, 02039 (2023). 44th World Congress of Vine and Wine.



SOSTENIBILIDAD

Integramos la sostenibilidad en toda nuestra cadena de valor, combinando eficiencia energética y renovables, descarbonización y control ambiental, protección de la biodiversidad y del agua, economía circular y gestión responsable de recursos. En las siguientes páginas detallamos los resultados de todas nuestras acciones en cada ámbito.

Matarromera sostenible en Planeta Tierra, objetivo 2030

En 2005 creamos el proyecto Matarromera Sostenible en Planeta Tierra (2005-2015), centrado en las líneas de trabajo de diseño de instalaciones ecoeficientes, fomento del empleo de energías renovables, reducción del consumo energético y de emisiones, empleo racional del agua, cálculo de la huella de carbono y la huella hídrica, tratamiento de residuos y aprovechamiento de subproductos, la agricultura y producción ecológica y el desarrollo de proyectos de I+D medioambientales.

Tras esta primera versión del Plan Matarromera Sostenible 2005-2015, se planteó 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 ecodiseño, se crea lo que hoy conocemos como "Matarromera Sostenible en Planeta Tierra, objetivo 2030".

Este plan comprende un conjunto de medidas que van desde la ecoeficiencia del diseño de edificaciones, la disminución de su dependencia energética y de la reducción de consumo de emisiones, el cálculo de su huella de carbono, el tratamiento de residuos y el aprovechamiento de subproductos, la producción ecológica y los proyectos de I+D medioambientales.

EFICIENCIA ENERGÉTICA Y USO DE ENERGÍAS RENOVABLES

Hemos diseñado todas nuestras instalaciones y procesos aplicando los principios de eficiencia energética con el objeto de reducir el consumo energético.

A continuación, se detallan los datos de los diferentes consumos energéticos, clasificándolos en combustibles y electricidad, así como energía renovable y energía no renovable, del año 2025 y en comparativa con los dos últimos años, 2024 y 2023:

FUENTE DE ENERGÍA		CONSUMO ENERGÍA (MWH)											
		Renovable				No renovable				Total			
		2025	2024	2023	2025/2024	2025	2024	2023	2025/2024	2025	2024	2023	2025/2024
Electricidad	MWh	2.495,15	2.476,23	2.520,13	101%	0	0	0	0%	2.495,15	2.476,23	2.520,13	101%
Combustibles	MWh	200,97	169,47	291,28	119%	931	1.620	1.500	57%	1131,83	1789,47	1790,91	63%
Energía total	MWh	2.696,12	2.645,70	2.811,40	102%	930,86	1.620,00	1.499,63	57%	3.626,98	4.265,70	4.311,04	85%

Tabla 7. Consumos energéticos de energía renovable y no renovable entre 2023, 2024 y 2025

Como se observa, los consumos energéticos han disminuido en un 15% con respecto al año anterior. Algunas de las razones que nos han hecho disminuir el consumo energético son el control de los procesos productivos. También se observa una disminución de la dependencia energética, disminuyendo los consumos de combustibles fósiles y aumentando el autoconsumo eléctrico, debido al aumento de la instalación de potencia de energía solar fotovoltaica y al incremento de vehículos eléctricos en la flota de vehículos comerciales de la empresa.

Actualmente contamos con más de 5 MW de potencia de energía solar fotovoltaica

para autoconsumo en nuestros centros de trabajo, así como para alimentar los bombeos de riego en las parcelas agrícolas.

Además, disponemos de dos parques solares: PIÑASOLAR, ubicado en el municipio de Piña de Esgueva, en el que tenemos instalado 1 MW de potencia de paneles fotovoltaicos, siendo la producción de 2025 de 1.624.387 kWh; y el otro parque, CUBILLASOL, situado en el municipio de Cubillas de Santa Marta, en el que tenemos instalada una potencia de 1,3 MW, siendo la producción en todo el año 2025 de 2.038.849 kWh. Con todo, producimos más energía de la que consumimos en todos nuestros suministros eléctricos.

Actualmente, estamos valorando la posibilidad de instalar baterías de acumulación con inteligencia artificial en los centros más consumidores de energía.

La instalación de estas baterías de acumulación nos va a permitir aprovechar al máximo la energía solar producida por nuestras instalaciones FV. De esta forma, vamos a reducir el coste energético en horas pico o seguir produciendo sin interrupciones ante un posible apagón, ya que la potencia de las baterías se ha diseñado para tales fines.

DESCARBONIZACIÓN DEL PLANETA

Cuantificamos y verificamos nuestra huella de carbono de organización bajo las directrices de la norma ISO 14.064-1:2018. Para abordar el cálculo, hemos diseñado previamente el ciclo de vida del producto, que va desde la producción en campo hasta el producto final que llega al consumidor.

Tenemos en cuenta las emisiones que generamos en todo nuestro ciclo de vida del producto; es decir, en nuestros cálculos consideramos las emisiones de los 3 alcances, llegando a cuantificar más del 95% de las emisiones indirectas del alcance 3.

Para el año 2025 disponemos de los cálculos provisionales, a la espera de ser verificados por AENOR en mayo. Las emisiones cuantificadas son de 2.773,49t CO₂y, por ratio, 0,07 kg CO₂/€.

Desde nuestro año base, hemos dejado de emitir aproximadamente 1000 t CO₂, o lo que es lo mismo, la equivalencia en emisiones que suponen 20.080 vuelos nacionales.

A continuación, se detallan las emisiones clasificadas en los 3 alcances y en comparación con las emisiones de los dos años anteriores:

ALCANCES	EMISIONES DE GEI (TCO2EQ)				
	2025	2024	2023	AÑO BASE	2025/2024
TOTAL EMISIONES 1+2	879,33	975,73	1052,43	1333,84	90%
TOTAL EMISIONES	2773,49	2455,65	2714,88	3781,22	113%
Volumen de negocios €	36.120.000,00	34.179.787,43	33.453.561,94	25.734.346,14	106%
INTENSIDAD EMISIONES DE GEI 1+2 (kg CO2eq/€)	0,02434	0,02855	0,03146	0,05183	85%
INTENSIDAD EMISIONES DE GEI TOTALES (kg CO2eq/€)	0,07679	0,07185	0,08115	0,14693	107%
Miles de litros de vino	4354,93	5123,08	5247,67	3581,03	85%
INTENSIDAD EMISIONES DE GEI 1+2 (kg CO2eq/mil litros de vino)	0,202	0,190	0,201	0,372	106%
INTENSIDAD EMISIONES DE GEI TOTALES (kg CO2eq/mil litros de vino)	0,637	0,479	0,517	1,056	133%

Tabla 8. Medición de energía y emisiones entre 2023, 2024 y 2025. (Se encuentra en estado de verificación).

CONTAMINACIÓN DE LA ATMÓSFERA, AGUA Y SUELO

Trabajamos bajo las directrices de un Sistema de Gestión Medioambiental implementado conforme a lo marcado por la norma ISO 14001, cuya certificación renovamos anualmente. La certificación ISO 14001 clasifica las emisiones generadas en emisiones a la atmósfera y emisiones al agua.

EMISIONES A LA ATMÓSFERA

Hemos identificado todos los focos de emisión y realizamos los mantenimientos e inspecciones reglamentarias; anualmente comprobamos que cumplimos con este aspecto en la auditoría de renovación del Sistema de Gestión Ambiental.

EMISIONES AL AGUA

A partir de las autorizaciones de vertido en cada una de las instalaciones de depuración de agua, se establece el cumplimiento de unos parámetros definidos en las autorizaciones de cada uno de los centros. Anualmente, comprobamos que cumplimos con este aspecto en la auditoría de renovación del Sistema de Gestión Ambiental.

A continuación, se detallan los parámetros que estamos obligados a cumplir (DQO, DBO y sólidos en suspensión):

CONTAMINANTE	UNIDADES	MEDIO DE EMISIÓN	EMISIONES			
			2025	2024	2023	2025/2024%
PROMEDIO DQO	mg/L	Agua	147,01	169,67	131,36	87%
PROMEDIO DBO			52,51	59,05	45,05	89%
PROMEDIO SS			30,27	23,70	28,96	128%

Tabla 9. Medición de energía y emisiones entre 2023, 2024 y 2025

PUESTA EN VALOR DEL ENTORNO Y LA BIODIVERSIDAD

Creemos que un futuro mejor es posible para todos. No solo lo creemos: desde nuestro nacimiento en 1988 estamos convencidos y comprometidos con la cultura del viñedo, los olivos, pistachos y almendros, y con la elaboración de vinos, aguardientes, aceites de oliva virgen extra, cosméticos y vinos sin alcohol de alta calidad, atendiendo siempre a criterios de sostenibilidad y responsabilidad a lo largo de toda nuestra cadena de valor.

Este compromiso forma parte del legado heredado que la familia ha transmitido de generación en generación: el amor por el entorno que nos rodea.

Algunas de las actuaciones que estamos llevando a cabo para mejorar la biodiversidad del entorno son:

- Biodiversidad y conservación del suelo, participando en el proyecto CIMA (ver página 89).
- Mínimo laboreo: reduciendo los pases con el tractor y trabajando todas nuestras parcelas mediante sistemas de agricultura sostenible, producción ecológica y producción integrada.
- Control de las actividades en campo y de los consumos de gasóleo agrícola en las diferentes denominaciones de origen y por parcelas.
- Incremento de la biodiversidad del suelo mediante la implantación de cubiertas vegetales. Estas reducen la erosión del suelo, mejoran la estructura del suelo y activan la vida microbiana del suelo. Además, la biodiversidad actúa de forma natural como control de plagas.

Se han identificado todos los emplazamientos de los centros de trabajo, de los cuales los siguientes se encuentran dentro de zonas sensibles reconocidas por Red Natura 2000:

UBICACIÓN	SUPERFICIE (hectáreas)	ZONA SENSIBLE EN CUANTO A LA BIODIVERSIDAD	DESCRIPCIÓN (situados en zonas sensibles o cerca de dichas zonas)
Bodega Emina Rueda, Medina del Campo (Valladolid)	9,77	"Humedales de los Arenales" (código ES4180147)	Cerca de zona Natura 2000
Almazara Oliduro, Medina del Campo (Valladolid)	9,77	"Humedales de los Arenales" (código ES4180147)	Cerca de zona Natura 2000
Bodega Matarromera, Valbuena de Duero (Valladolid)	7,18	"Riberas del Río Duero y afluentes" (código ES4170083)	Cerca de zona Natura 2000
Viña Caeira, Salvaterra de Miño (Pontevedra)	0,62	"Río Tea" (código ES1140006)	Cerca de zona Natura 2000

Tabla 10. Emplazamientos de los centros de trabajo en zonas sensibles red Natura 2000

REDUCCIÓN DE RESIDUOS HÍDRICOS

La huella hídrica nos hace tomar conciencia del consumo de agua que necesitamos en todas nuestras actividades y nos sirve para tener un valor de referencia en nuestro uso del agua y sobre todo en valorar y tomar decisiones para mejorar, sirviéndonos de base de partida para establecer un manejo eficiente del agua.

Para conseguir el objetivo de reducción de la huella hídrica de nuestros productos, se ha de fijar la atención tanto en las instalaciones como en los procesos.

Trabajamos para optimizar el consumo de agua por unidad de producto mediante una gestión eficaz de los recursos hídricos, tanto en campo como en bodega, con la captación de agua de lluvia, instalación de equipos de bajo consumo hídrico, aprovechamiento de aguas residuales para el riego, etc.

El consumo de agua en bodega en 2025 ha sido de 34.787 m³.

Nuestro consumo de agua en bodega en 2025 y en comparación con los dos últimos años anteriores:

EMPLAZAMIENTOS	ZONA DE TENSIÓN HÍDRICA (Nombre masa, código masa)	EXTRACCIÓN DE AGUA (m ³)				VERTIDO DE AGUA (m ³)				CONSUMO DE AGUA (m ³)			
		2025	2024	2023	2025/2024	2025	2024	2023	2025/2024	2025	2024	2023	2025/2024
		Total	El 100% de nuestros emplazamientos se encuentran en tensión.	51.704,00	61.981,00	69.437,00	83%	16.917,00	16.918,00	22.791,00	100%	34.787,00	45.063,00

Tabla 11. Consumo de agua en bodega en 2025, en comparativa con 2023 y 2024

Hemos reducido un 73% el consumo de agua en el riego de viñedos.

Además de identificar el consumo de agua, hemos revisado si nuestros emplazamientos se encuentran dentro de tensiones hídricas, y se concluye que el 100% de los emplazamientos de Bodegas Familiares Matarromera se encuentra dentro de zonas de tensión hídrica. A continuación, detallamos el nombre de la masa hídrica y su código para cada uno de los emplazamientos:

- Bodega Emina Ribera y SINALCOHOL: Terciario Detrítico Bajo Los Páramos (ES-020MSBT000400067).
- Bodega Matarromera: Terciario Detrítico Bajo Los Páramos (ES020MSBT000400067).
- Bodega Emina Rueda y Almazara Oliduro: Los Arenales-Tierras de Medina y La Moraña (ES020MSBT000400047).
- Bodega Cyan: Los Arenales-Tierra del Vino (ES020MSBT000400048).
- Bodega Valdelosfrailes: Terciario Detrítico Bajo Los Páramos (ES020MSBT000400067).
- Bodega CM Matarromera: LAGUARDIA (ES091MSBT046).
- Bodega Sanclodio: Avia-Castrelo (ES010MSBT011-011).
- Bodega Viña Caeira: Tea (ES010MSBT011-013).
- Bodega Casar de Vide: Avia-Castrelo (ES010MSBT011-011).

Nuestro consumo de agua para el riego de los cultivos en 2025 y en comparación con los dos años anteriores es de:

TOTAL	CONSUMO DE AGUA (m ³)			
	2025	2024	2023	2024/2025
	79.660,00	293.585,00	332.376,00	27% →

Tabla 12. Consumo de agua para riego de cultivos en 2025, en comparativa con 2023 y 2024.

UTILIZACIÓN DE RECURSOS, ECONOMÍA CIRCULAR Y GESTIÓN DE RESIDUOS

SELECCIÓN RESPONSABLE DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIAL AUXILIAR

Tenemos en cuenta el cuidado y el respeto por el medio ambiente a la hora de seleccionar las materias primas y el material auxiliar empleado para la elaboración de nuestros productos. Toda la materia prima procesada proviene de agricultura sostenible. Además, al seleccionar nuestros envases y material de envasado, aplicamos principios de ecodiseño.

A continuación, se detallan los principales consumos de materias primas y material de envasado para 2025 y en comparación con los dos años anteriores:

		TOTAL DE RECURSOS UTILIZADOS (kg/porcentaje)				RECURSOS USADOS RECICLADOS (kg/porcentaje)			
		2025	2024	2023	2025/2024	2025	2024	2023	2025/2024
BOTELLAS	kg de vidrio	2.030.853,1	1.639.138,1	2.053.635,6	124%	1.520.494,7	1.245.744,9	1.232.181,3	122%
CAJAS	kg de cartón	192.182,9	140.038,9	164.721,8	137%	0,0	0,0	0,0	-
CÁPSULAS	kg de aluminio	6.990,5	4.277,1	7.278,6	163%	0,0	0,0	0,0	-
ETIQUETAS	kg de papel	10.879,4	11.133,3	10.431,4	98%	0,0	0,0	0,0	-
PALETS	kg de madera	95.940,0	38.700,0	55.240,0	248%	95.940,0	38.700,0	55.240,0	248%
FILM	kg de plástico	9.242,6	4.094,9	5.256,9	226%	80,5	0,0	0,0	-
TAPONES	kg	13.865,7	2.732,6	8.706,7	507%	13.126,7	2.715,9	8.692,3	483%
ENOLÓGICOS	kg	66.929,0	89.580,0	62.359,8	75%	0,0	0,0	0,0	-
UVA	kg	5.475.060,6	4.088.711,6	4.642.949,2	134%	5.475.060,6	4.088.711,6	4.642.949,2	134%
ACEITUNA	kg	85.940,0	344.640,0	88.580,0	25%	85.940,0	344.640,0	88.580,0	25%
GRANELES DE VINO	kg	774.778,3	302.778,0	345.491,0	256%	774.778,3	302.778,0	345.491,0	256%
TOTAL MATERIALES	kg	8.764.687,0	6.667.848,5	7.446.673,8	131%	7.965.420,7	6.023.290,4	6.373.133,8	132%

Tabla 13. Consumo de materias primas y material de envasado en 2025 en comparativa con 2023 y 2024.

MINIMIZACIÓN DE RESIDUOS

Otro aspecto que consideramos en nuestra política de sostenibilidad es la minimización de los residuos generados, tratando de valorizar el mayor porcentaje posible y evitando que su destino final sea el vertedero.

A continuación, se detallan la cantidad total de residuos generados en 2025 y su comparación con la generada en los dos últimos años anteriores:



	Total de residuos generados				Residuos destinados al reciclaje o la reutilización				Residuos enviados para eliminación (vertedero)			
	2025	2024	2023	2025/2024	2025	2024	2023	2025/2024	2025	2024	2023	2025/2024
TOTAL												
Residuos peligrosos	2,22	0,68	0,42	328%	0,01	0,00	0,00	175%	2,23	0,67	0,42	331%
Residuos no peligrosos	67,74	37,08	51,20	183%	57,25	27,80	39,11	206%	10,49	9,28	12,08	113%
Residuos totales	69,96	37,76	51,62	185%	57,25	27,80	39,11	206%	12,72	9,96	12,51	128%
Miles de litros de vino producidos	4.354,93	5.123,08	5.247,67	85%	4.354,93	5.123,08	5.247,67	85%	4.354,93	5.123,08	5.247,67	85%
Ton Residuos generados /miles de litros de vino	0,016064006	0,00736959	0,009836573	218%	0,013147082	0,005426228	0,007453611	242%	0,002920139	0,001943362	0,002382962	150%

Tabla 14. Residuos generados totales en 2025 en comparativa con 2023 y 2024

En 2025 hemos firmado un acuerdo con una empresa para la reciclabilidad de los cartuchos de tóner de las impresoras de nuestras oficinas.

Esta empresa se dedica a recoger nuestros residuos de tóner, recuperarlos y darles una segunda vida, es decir, transforman los cartuchos vacíos a través de un proceso de reutilización, en el que se les devuelve sus características de cartucho nuevo, y sus materiales recuperados en materias primas. Con esta iniciativa conseguimos disminuir la contaminación al mismo tiempo que ahorramos energía.

ECONOMÍA CIRCULAR DE NUESTROS SUBPRODUCTOS

En colaboración con ENCE y Pago de Carraovejas, hemos participado en el desarrollo del proyecto VINEBOX, consistiendo en la valorización integral de residuos de poda de la vid para la obtención de bobinas de papel para la fabricación de cajas de cartón y el diseño de etiquetas novedosas...

Para el estudio de viabilidad se han fabricado cajas de cartón y etiquetas para la marca Granza de vinos ecológicos de Bodega Emina Ribera y Bodega Valdelosfrailes.

También en el desarrollo de este proyecto, hemos analizado otros usos para el sarmiento. En colaboración con Athisa, hemos estudiado la rentabilidad económica del uso de sarmientos para la producción de energía, cuantificando que 1 tonelada de sarmiento va-

lorizado es capaz de producir la misma energía que 487 L de gasoil, teniendo en cuenta que de todas nuestras parcelas obtenemos anualmente 2800 toneladas de sarmientos, podríamos sustituir el consumo de 1.363.600 L de gasoil, además de evitar 3800 t CO₂ de emisiones debidas a la práctica de la quema de sarmientos.

En nuestra almazara Oliduero donde fabricamos el aceite de oliva virgen extra, obtenemos como subproducto los huesos de aceituna. Estos huesos de aceituna los aprovechamos como combustible en la caldera de biomasa de la propia almazara, para la producción de agua caliente sanitaria y agua caliente para el proceso productivo.





OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

Apoyamos a los 17 ODS, contribuyendo activamente en aquellos en los que por nuestro tipo de actividad podemos generar mayor impacto.

Estamos comprometidos y hemos alineado nuestros objetivos funcionales con los ODS, a través de la puesta en marcha de proyectos y colaboraciones para superar los principales retos a los que la sociedad debe hacer frente, como son la lucha por la desigualdad, la erradicación de la pobreza, el cambio climático y el desarrollo económico, social y cultural.

1 FIN DE LA POBREZA



- Vendimia Solidaria Fundación Carlos Moro de Matarromera.
- Fijación de población de rural mediante la creación de puestos de trabajo en el entorno de los centros.
- Premios EmprendES.

2 HAMBRE CERO



- Donación de alimentos al banco de alimentos.
- Diversificación de productos ofertados: vino, vino desalcoholizado, aceite de oliva virgen extra y frutos secos

3 SALUD Y BIENESTAR



- Seguro médico. Servicios de nutrición y psicológicos.
- Adheridos a WIN IN MODERATION.
- Plan de prevención de riesgos laborales.
- Productos saludables: vinos 0% alcohol (Win y Sonríe), aceite de oliva virgen extra Oliduro y almendras Sen-da de la Luna.

4 EDUCACIÓN DE CALIDAD



- Acogimiento de alumnos en prácticas formativas.
- Plan de formación anual para todos los empleados de la organización.
- Colaboración con universidades.
- Cátedra Vitivinícola Carlos Moro de Matarromera, en colaboración con la Universidad de Valladolid.
- Participación de la plantilla en acciones formativas, jornadas y cursos externos.

5 IGUALDAD DE GÉNERO



- Plan de igualdad aplicable a toda la plantilla y a todos los centros de trabajo.

6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO



- Control periódico de consumos de agua.
- Fertirrigación: control del agua de riegos en la planta mediante la instalación de sensórica.
- Objetivos de reducción de consumo Plan Matarromera Sostenible en Planeta Tierra. Objetivo 2030.
- Aprovechamiento del agua depurada para el riego de los viñedos aledaños en Bodega Matarromera y Bodega Emina Rueda.

8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO



- Creación de puestos de trabajo en el medio rural
- Desarrollo de planes de carrera.
- Contratos laborales estables.
- Salarios por encima de lo que marca el convenio.
- Certificación en Sustainable Wineries for Climate Protection.

10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES



- Colaboración con entidades y asociaciones para la contratación de personal temporal con discapacidad.
- Colaboración con fundaciones de como Fundación Personas y Grupo Lince.
- Plan de Igualdad y plan LGTBI.

7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE



- Control periódico de consumos energéticos.
- Fuerte inversión en instalaciones fotovoltaicas: autoconsumo y venta a red.
- Instalaciones FV para el bombeo de los riegos en las parcelas.
- Calderas de biomasa en Bodega Emina Ribera, Bodega Cyan, Restaurante la Espadaña y Almazara Oliduro.
- Objetivos de reducción de consumo Plan Matarromera Sostenible en Planeta Tierra. Objetivo 2030.
- Sustitución de la flota de vehículos por vehículos 100% eléctricos e instalación de puntos de recarga en todos los centros.

9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA



- Diseño y construcción de infraestructuras sostenibles y ecoeficientes.
- Potente departamento de I+D.
- Digitalización de los procesos productivos

11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES



- Premios EmprendES.
- Colaboración con la comunidad local.



- Producción sostenible: agricultura ecológica y producción integrada.
- Uso eficiente de los recursos naturales.
- Centralización de las compras.
- Plan Matarromera Sostenible en Planeta Tierra. Objetivo 2030: objetivos de reducción de consumo energético, de agua, así como de minimización de la generación de residuos destinados a vertedero..



- Cálculo de la huella de carbono y desarrollo de un plan de descarbonización.
- Comisión de Medio Ambiente de la FEV.
- Desarrollo de proyectos de I+D relacionados con la mitigación del cambio climático.
- Certificación en ISO 14001, Sustainable Wineries for Climate Protection y International Wineries for Climate Action.
- Plan Matarromera Sostenible en Planeta Tierra. Objetivo 2030.



- Por las características de actividad de Bodegas Familiares Matarromera este ODS no se considera de aplicación.



- Monitorización de las condiciones de viñedo: mejora de la biodiversidad de los suelos.
- Producción ecológica y producción integrada.



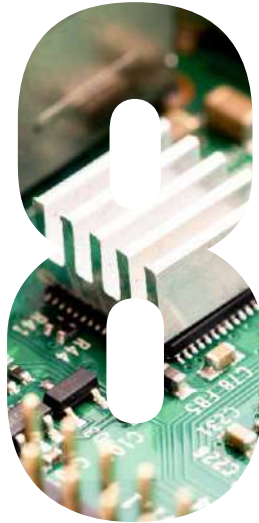
- Código ético.
- Política de acoso.
- Buzón y canal de denuncias.



- Colaboración y participación con asociaciones y fundaciones del sector.

**Actuamos hoy
para mejorar
el mañana.**





TRAYECTORIA INNOVADORA Y TIC

La innovación tecnológica ha sido una constante en Bodegas Familiares Matarromera desde sus inicios.

A lo largo del tiempo, hemos impulsado proyectos orientados a automatizar y optimizar procesos clave; embotellado, recepción de uva, gestión del viñedo y la integración de energías renovables, entre otros. A continuación, presentamos de forma cronológica las principales mejoras tecnológicas implementadas en la bodega.

2004

En 2004 fuimos elegidos por Microsoft, HP, Banesto y Telefónica para implantar las últimas tecnologías informáticas de gestión de bodega y creamos el Sistema de Trazabilidad. Desde entonces, nuestra digitalización se ha articulado en varias líneas de actuación.

2007

Emprendimos junto a varios socios tecnológicos un proyecto que culminó en un ERP para la gestión integral de la producción vitivinícola, acompañado de una renovación de las infraestructuras de información.

2015

Impulsamos la infraestructura tecnológica (hardware y software) con Microsoft, HP y sus partners, con el objetivo de reducir costes y mantenimiento, garantizar la continuidad de los procesos y mejorar la operatividad mediante tres proyectos estratégicos: virtualización y consolidación, soluciones de alta disponibilidad y contingencia, y un sistema de gestión adaptado a las necesidades actuales.

2018

Llevamos a cabo una transformación digital inmersiva en toda la empresa, poniendo el foco en las personas y en la actividad agrícola y vitícola: viñedos monitorizados con dron, estaciones meteorológicas, sensores en las cepas y un sistema de visión artificial en la mesa de selección de uva para elegir las uvas con mejores características. Este plan estratégico (2018–2020) integró aplicaciones tecnológicas en todas las áreas y nos situó como referente en innovación, transformación digital e industria 4.0.

2022-2024

Entre 2022 y 2024 desarrollamos, junto con Microsoft, una plataforma para soportar y orquestar todas nuestras operaciones, reforzando la seguridad de la organización y aprovechando el potencial de la Inteligencia Artificial. El paso de sistemas locales (on-premise) a la nube de Microsoft, con la nueva generación de VinoTEC y su integración con Microsoft 365, permitió una integración natural de los datos de todas las bodegas. Con este modelo, hemos reducido costes en servidores, conexiones remotas (VPN) securizadas y mantenimiento de licencias, además de limitar costes de IT asociados a actualizaciones y copias de seguridad. También nos beneficiamos de la seguridad de nivel empresarial de la nube (protección frente a malware y ciberataques) y de la simplificación del cumplimiento normativo y regulatorio en los países donde operamos.

2020-2022

Desarrollamos un nuevo plan estratégico de digitalización que abarcó toda la cadena de valor, desde el campo hasta la llegada del producto al cliente final.

**Hemos
evolucionado
hacia una
organización
más conectada,
con operaciones
y procesos
integrados
de forma
transversal a lo
largo de toda la
cadena de valor.**

Hemos implantado un sistema de información que digitaliza los procesos industriales de nuestros centros y los conecta con ámbitos clave del sistema de gestión: energía (electricidad, agua y gas), control de la producción, prevención de riesgos, iluminación, planta depuradora y planta solar fotovoltaica. El objetivo es integrar módulos, sistemas y funcionalidades en una única plataforma que centralice la gestión, optimice recursos y refuerce la eficiencia energética.

Sobre esta base, y con Power BI como herramienta para el desarrollo de cuadros de mando, disponemos de una visión detallada en tiempo real de los principales aspectos del negocio, lo que facilita el seguimiento de KPIs y una toma de decisiones más ágil, coherente y fundamentada en datos.

OPERACIONES AUTOMÁTICAS EN CAMPO Y AUTOMATIZACIÓN SOSTENIBLE

Se emplea una herramienta de integración 4.0 en el sector de los cultivos especiales, que permite la recopilación y procesamiento de los datos para tener un control detallado del trabajo realizado en campo.

Entre otros dispositivos, se emplean nebulizadores inteligentes que, en función de la masa vegetal, regulan la dosis y el volumen de aire adecuados, que pueden ser ajustados por el técnico según las necesidades de la plantación.

En 2021 se implementó la diversificación de cultivos plantando almendros y pistachos con sistemas de aportación mínima de agua, controlados digitalmente mediante sistemas de sensórica y fertirrigación.

EFICIENCIA EN PARCELAS Y CULTIVOS A TRAVÉS DE LA ENERGÍA, AGUA Y DATOS

La compañía emplea energía sostenible y sensores para la automatización del fertirriego. Se han instalado estaciones meteorológicas para predecir el comportamiento de las parcelas y los viñedos son monitorizados de forma inteligente; reciben agua, fertilizantes o fitosanitarios sólo cuando es estrictamente necesario, reduciendo así la huella hídrica y siendo más respetuosos con la biodiversidad local.

INTELIGENCIA ARTIFICIAL

El uso de IA en nuestro sector está transformando la agricultura al permitir una toma de decisiones más precisa y eficiente. En Bodegas Familiares Matarromera aplicamos IA en áreas como la gestión eficiente de recursos hídricos, la predicción y tratamiento inteligente de plagas y enfermedades, la optimización de la producción agrícola mediante recomendaciones en tiempo real, la agricultura de precisión con el uso de tecnología y la automatización de tareas agrícolas mediante robots. Todo esto tiene como resultado el aumento de la productividad, la reducción de costes y el aumento de la sostenibilidad del sector agrícola.

Por ejemplo, a través de la IA realizamos una gestión del riego más eficiente. Mediante el análisis de datos históricos y en tiempo real, se puede predecir la demanda de agua para riego, permitiendo una planificación más precisa del suministro hídrico. Los sistemas de riego inteligentes, controlados por algoritmos de IA pueden ajustar de forma precisa la cantidad de agua suministrada en función de diversas variables, como la humedad del suelo, el estado del cultivo, el índice de vegetación y la estrategia de riego, actuando de forma autónoma sobre los elementos de automatización, garantizando un uso óptimo del agua.

Los algoritmos de IA, además de usar los datos para la programación óptima del riego, analizan imágenes satelitales y datos de sensores para detectar anomalías en los patrones de crecimiento de los cultivos como el estrés hídrico. El gemelo digital implantado en la compañía nos permite tomar medidas correctivas en los cultivos en remoto y a tiempo real, adaptando la disponibilidad de agua a las necesidades del cultivo tanto presentes como futuras.

Además, estamos trabajando en implementar la inteligencia artificial en la automatización de procesos internos.



PERSONAS

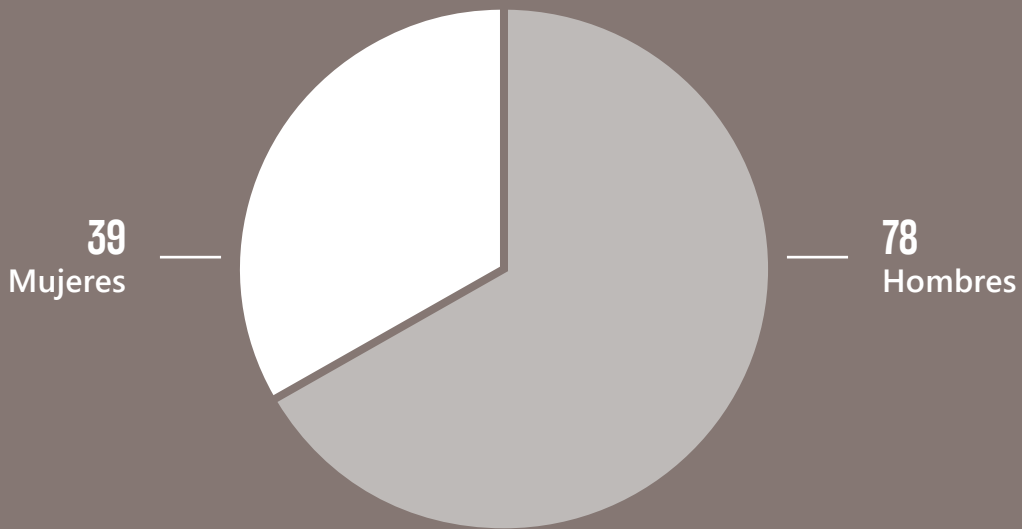
Contamos con un equipo estructurado y especializado en diferentes departamentos en función de las necesidades.

Cada área de trabajo está liderada por un director, y a su vez, los directores dependen directamente de dirección general, tal y como se detalla en el organigrama.

SOMOS
MATARROMERA

117

Empleados en 2025



**PRESIDENCIA
BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA**
CARLOS MORO

**PRESIDENCIA
BODEGA EMINA**
PALOMA MORO

**PRESIDENCIA
BODEGA WIN SIN ALCOHOL**
BEATRIZ MORO

Secretaria de Presidencia

**DIRECCIÓN
GENERAL**
JULIO PINTO

**DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA,
FINANCIERA Y RRHH**
ESPERANZA CASTRO

TÉCNICO

AGRICULTURA

COMERCIAL

PROYECTOS E INVERSIONES

I+D Y CALIDAD

SOSTENIBILIDAD

COMUNICACIÓN Y MARKETING

ENOTURISMO

TIC

ADMINISTRACIÓN

RECURSOS HUMANOS

COMPROMISO DE GOBERNANZA

Integramos la ética, la transparencia y el buen gobierno como pilares de nuestro modelo de gestión y de nuestra cultura organizativa. Nuestro Manual de Buen Gobierno detalla las competencias y responsabilidades de la Junta General, el Consejo de Administración, el Comité de Dirección y los jefes de Bodega, así como la matriz de autorizaciones para la toma de decisiones económicas.

Declaramos nuestro compromiso con la más estricta ética empresarial y con el cumplimiento de todas las leyes anticorrupción y anti-soborno aplicables, e informamos de que la empresa no ha sido condenada por ningún tribunal o autoridad competente por infracción de dichas leyes.

Para garantizarlo, hemos implementado medidas preventivas y controles internos rigurosos que aseguran el cumplimiento legal y mantienen un entorno empresarial íntegro y transparente.

El Manual de Buen Gobierno se basa en humildad, honestidad, integridad, transparencia, excelencia y rigor, e incorpora el compromiso expreso de respetar y proteger los derechos humanos recogidos en la Declaración Universal y en los principales acuerdos internacionales. Esta cultura ética se aplica a toda la plantilla mediante normas de conducta (respeto mutuo, no discriminación ni acoso, independencia en decisiones comerciales, confidencialidad y relación transparente y objetiva con proveedores) y se refuerza con un Buzón Ético físico y electrónico, confidencial y sin represalias, regulado por el procedimiento de compliance.

La Dirección de Calidad asume la función de cumplimiento: difunde el Manual, lo interpreta cuando es necesario, vela por su aplicación y propone actualizaciones ante cambios organizativos o regulatorios. Además, el Manual recoge las certificaciones vigentes (consultables en la web corporativa y en el repositorio interno), garantizando trazabilidad y actualización; junto con los planes de igualdad y diversidad, todo ello conforma un sistema de cumplimiento integrado alineado con las mejores prácticas del sector vitivinícola.



IGUALDAD Y DIVERSIDAD

Hemos incorporado la diversidad, la igualdad y la inclusión como ejes estratégicos de nuestro modelo de negocio y de nuestra cultura corporativa. Contamos con un Plan de Igualdad y un Plan LGTBI, con seguimiento y evaluación periódica, que garantizan la igualdad de oportunidades, la prevención de cualquier tipo de discriminación y la creación de un entorno laboral seguro e inclusivo.

PLAN DE IGUALDAD (BMSL, 2022-2026)

Nuestro Plan de Igualdad, aplicable a toda la plantilla y a todos los centros de trabajo, se estructura en nueve áreas de actuación: acceso al empleo, promoción profesional, formación, comunicación, conciliación, prevención del acoso sexual y por razón de sexo, violencia de género, salud laboral e igualdad retributiva. Incluye un sistema de indicadores, informes anuales de seguimiento y dos informes de evaluación (intermedio y final), gestionados por una Comisión de Seguimiento paritaria. En junio de 2025 se aprobó el primer informe intermedio (tres primeros años de vigencia) y se actualizó su composición para reforzar la representación de la empresa y de la plantilla.

Además, contamos con una política de gestión del talento basada en igualdad de oportunidades, promoción interna objetiva, formación continua e inclusión de personas en riesgo de exclusión social, junto con programas de liderazgo femenino y mentoring interno. La diversidad forma parte de nuestros objetivos estratégicos y hacemos seguimiento de KPIs de presencia femenina en órganos de gobierno, promoción interna y participación en programas de liderazgo; en 2025, la plantilla media fue de 117 personas, con un 95 % de contratos indefinidos y un incremento del 10 % en el número de mujeres.

PLAN LGTBI (2025-2029)

Nuestro Plan de Diversidad e Inclusión del Colectivo LGTBI es la herramienta principal para promover el respeto a la diversidad sexual y de género y erradicar cualquier forma de homofobia, bifobia o transfobia en el ámbito laboral. Está alineado con la normativa internacional, europea y estatal, establece una Comisión de Atención al Acoso por razón de orientación sexual, identidad o expresión de género, y fija una vigencia de cuatro años (2025-2029) con medidas concretas de prevención, sensibilización, protección y acompañamiento a las personas LGTBI.

Nuestros logros a partir del desarrollo de estos planes son:


- **Posicionarnos como empresa referente en igualdad y diversidad de género, anticipándonos a las demandas sociales.**
- **Crear un entorno laboral más seguro, inclusivo y respetuoso, permitiendo a todas las personas desarrollarse y crecer profesional y personalmente.**
- **Mejorar el clima laboral, así como nuestra reputación interna y externa. Facilitar la atracción y fidelización de talento diverso, clave para la innovación y la competitividad.**
- **Demostrar nuestro compromiso con la igualdad, la diversidad y los derechos humanos, generando un impacto positivo en la sociedad y en nuestro sector.**

PROPUESTA DE VALOR AL EMPLEADO

BIENESTAR Y SALUD

Apostamos por un enfoque preventivo con revisiones médicas ampliadas, medidas de ergonomía y pausas activas adaptadas, y reforzamos el acompañamiento emocional

y nutricional con una línea de apoyo psicológico y nutricional para toda la plantilla. Además, avanzamos en un modelo de cobertura sanitaria ampliada con mejoras progresivas en el seguro médico (incluyendo opciones familiares y cobertura dental, cuando aplique).



Nuestro compromiso se basa en bienestar, desarrollo y vinculación, entendiendo la sostenibilidad como estabilidad, salud y calidad de vida.

CONCILIACIÓN Y PERMISOS

Mantenemos medidas ya implantadas como el horario intensivo de verano (7,5 horas) y la flexibilidad de entrada y salida, incorporando ajustes puntuales ante necesidades justificadas, y trabajamos en la mejora continua de permisos y facilidades para situaciones personales y familiares.

ORGULLO DE PERTENENCIA

Creemos que la permanencia y el compromiso merecen reconocimiento explícito. Por ello, se refuerzan iniciativas de reconocimiento interno, como hitos de antigüedad que ponen en valor la trayectoria profesional. Un ejemplo representativo es el reconocimiento a quienes cumplen 20 años en la compañía, no solo como premio, sino como una forma de celebrar públicamente el conocimiento, la lealtad y la contribución sostenida a un proyecto común.

Este reconocimiento se complementa con acciones de cohesión que fortalecen la cultura corporativa y el orgullo de pertenencia: cena de Navidad, celebraciones internas y actividades de team building orientadas a reforzar colaboración, identidad y coordinación entre equipos.

MOVILIDAD SOSTENIBLE

Dentro del plan de reducción de emisiones, hemos instalado puntos de recarga en centros de trabajo y avanzamos en la electrificación progresiva de la flota; además, ofrecemos recarga gratuita de vehículos eléctricos para todos los empleados en las bodegas del grupo para facilitar alternativas de transporte más sostenibles.



24 puntos de recarga para vehículos eléctricos y 1 para bicicletas

BENEFICIOS Y VENTAJAS

Disponemos de un marco de ventajas para empleados que busca acercar la experiencia Matarromera al equipo y generar un impacto económico directo. Entre las medidas estructuradas se incluyen:



Condiciones de compra preferente en productos del grupo



Visitas gratuitas a centros y descuentos en casas rurales



Sorteos y acceso a eventos socioculturales y deportivos



Acuerdos y descuentos con empresas colaboradoras

RETRIBUCIÓN

Como parte de la evolución de nuestro modelo de gestión de personas, incorporamos herramientas habituales para reforzar competitividad y retención del talento, como:

- Retribución por objetivos, alineando desempeño y contribución con el éxito del proyecto.
- Retribución flexible, facilitando que cada empleado pueda adaptar parte de su paquete retributivo a sus necesidades (según política aplicable).

SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

La seguridad y el bienestar de nuestro personal son una prioridad en el funcionamiento de la compañía, primando la ausencia de incidentes en cualquier área. En este sentido, desarrollamos acciones continuas en materia de prevención de riesgos laborales, vigilancia de la salud y mejora de las condiciones de trabajo, reforzando la cultura preventiva y el

cumplimiento de los procedimientos internos aplicables.

Las acciones que llevamos a cabo en relación con la prevención de riesgos laborales y la salud de los trabajadores se muestran en la siguiente tabla:

Accidentes laborales

2025		2024		2023		2025/2024
Nº	Tasa de accidentes laborales (índice de incidencia siniestralidad)	Nº	Tasa de accidentes laborales (índice de incidencia siniestralidad)	Nº	Tasa de accidentes laborales (índice de incidencia siniestralidad)	Variación tasa de accidentes laborales
1	108	1	113,64	3	340,91	95%

Tabla 15. Formación en 2025 en comparativa con 2023 y 2024



FORMACIÓN, TALENTO Y FUTURO

Todos nuestros puestos están valorados por encima del salario mínimo establecido en el convenio colectivo, lo que refleja nuestra apuesta por el desarrollo del empleo y la cualificación en el medio rural. La formación es clave para nuestra mejora continua y para el desarrollo personal y profesional de las personas trabajadoras. Por ello, además de formaciones de reciclaje sobre aspectos propios

de cada puesto, realizamos otras adicionales orientadas a la actualización en nuevas tendencias y tecnologías, como Raw Data, My John Deere, Inteligencia Artificial y Ciberseguridad.

Los datos relativos a horas de formación en 2025 frente a los dos últimos años anteriores se muestran a continuación:

RETRIBUCIÓN Y NEGOCIACIÓN COLECTIVA		2025	2024	2023	2025/2024
RETRIBUCIÓN	Tasa de empleados con salario mínimo (1)	0	0	0	0%
	Tasa de empleados con salario por encima del salario mínimo (2)	0	100	100	0%
	Tasa de empleados con salario igual o superior al salario mínimo (1+2)	0	100	100	0%
NEGOCIACIÓN COLECTIVA	Tasa de cobertura convenio colectivo	0	100	100	0%
FORMACIÓN	Promedio de horas de formación hombre (1)	1198,7	987,62	1020,68	121%
	Promedio de horas de formación mujeres (2)	622,4	514,38	459,94	121%
	Promedio de horas de formación otros/no notificado (3)	0	0	0	0%
Total promedio de horas de formación (suma 1+2+3)		1821,1	1502	1480,62	121%

Tabla 16. Retribución y negociación colectiva en 2025 en comparativa con 2023 y 2024





ENOTURISMO Y OLEOTURISMO

Somos uno de los principales impulsores del enoturismo en Castilla y León, Rioja y Galicia.

Miles de personas recorren nuestras instalaciones a lo largo de todo el año, en los días en que las diferentes bodegas del grupo están abiertas al público.

Apostamos por el enoturismo como un factor dinamizador de la economía de las zonas rurales.

Nuestro compromiso se vio reconocido en 2014, cuando el Gobierno de España concedió a Carlos Moro, presidente de la compañía, la Medalla al Mérito Turístico en Sostenibilidad y Calidad por su contribución al desarrollo del sector. En 2018 Bodega Emina fue reconocida como Mejor Bodega Abierta al Turismo en los IV Premios de Enoturismo Rutas del Vino de España de ACEVIN, por su idoneidad como centro de investigación y difusión de la cultura del vino y por su atractivo como complejo enoturístico. Y en 2020 recibimos, por parte de la Asociación de Rutas del Vino de España, el Premio al Mérito Enoturístico.

Actualmente se pueden ver varios de nuestros centros en diversas denominaciones de origen. En casi todos hay instalados puntos de recarga para vehículos eléctricos, lo que promueve una movilidad sostenible.

D.O. RIBERA DEL DUERO



BODEGA MATARROMERA

Valbuena de Duero

Visitar Bodega Matarromera es sumergirse en una experiencia enológica completa: un recorrido por sus instalaciones y una cata que permite descubrir algunas de nuestras elaboraciones más exclusivas.



BODEGA RENACIMIENTO

Olivares de Duero

Es nuestra experiencia enoturística más exclusiva, donde podrás descubrir los secretos de Bodega Renacimiento en una cata privada directamente desde la bodega, en el mismo corazón de la bodega.



BODEGA EMINA RIBERA

Valbuena de Duero

Emina es vino, arte y cultura.

En Emina Ribera, esta esencia se percibe desde el exterior, con una arquitectura inspirada en una villa romana del siglo VI a. C. y un jardín de variedades diseñado para estudiar el comportamiento de diferentes tipos de uvas y olivos en distintos suelos, climas y manejos. Este espacio vivo permite, preservar patrimonio agrícola y comprender cómo evoluciona cada variedad ante los retos ambientales ac-

tuales, convirtiendo la visita en una experiencia que se vive con todos los sentidos.

En el interior, la bodega cuenta con un museo del vino y una exposición permanente del artista vallisoletano Andrés Coello. Asimismo, impulsa la cultura con sus Encuentros Literarios, que han reunido a autores como Carmen Posadas, Juan Manuel de Prada, Dolores Redondo, Lorenzo Silva, María Oruña o César Pérez Gellida, y abre sus espacios a exposiciones que encuentran en sus muros el escenario perfecto para unir creación y enología.



CASAS RURALES LAS BODEGAS

Valbuena de Duero

Ubicadas muy cerca de nuestras bodegas, cuentan con 345 m², y están recientemente restauradas. Conservan el estilo tradicional de una casa castellana del siglo XVIII, y ofrecen un entorno acogedor para desconectar. Con capacidad para 16 personas, 6 habitaciones dobles y una cuádruple (todas con baño), salón, cocina equipada, wifi y reservas flexibles.

RESTAURANTE LA ESPADAÑA

Valbuena de Duero

Ubicado en el complejo de Bodega Emina Ribera, cuenta con un huerto ecológico propio para impulsar una gastronomía de kilómetro 0. Actualmente permanece cerrado al público.

D.O. RUEDA



BODEGA EMINA RUEDA

Medina del Campo

Al abrigo del Castillo de La Mota, Emina RuEDA, se centra en la uva verdejo: su versatilidad y todo lo que puede llegar a expresar. La visita combina el mundo del vino y del aceite, conociendo la primera almazara ecológica de Castilla y León y degustando los AOVE Oli-duero junto a los vinos blancos de Emina.



ALMAZARA OLIDUERO

Medina del Campo

Visitar nuestra almazara, la primera ecológica de la provincia de Valladolid, es descubrir Oli-duero: un proyecto innovador fruto de años de investigación para adaptar el olivo a Castilla y León.

D.O. CIGALES



BODEGA VALDELOS FRAILES

Cubillas de Santa Marta

Descubre desde dentro cómo elaboramos nuestros tintos y rosados de Valdelosfrailes a través de una experiencia que incluye visita al viñedo y a la bodega, explicación de los métodos de elaboración y una cata dirigida de los vinos de la bodega.

D.O. TORO



BODEGA CYAN

Valdefinjas

Se encuentra en un entorno de calma, rodeado de pinos, viñedos, olivos y lavandas, el escenario ideal para acercarte a las variedades autóctonas que cultivamos en viñedos casi centenarios. La visita incluye un recorrido por todas las salas de la bodega y una cata dirigida de nuestros vinos de la D.O. Toro, acompañados de aceite Oliduro y queso.

D.O. CA. RIOJA



BODEGA CM MATARROMERA

San Vicente de la Sonsierra

La experiencia comienza junto al viñedo y continúa con un paseo entre cepas o con un trayecto en furgoneta por el patrimonio histórico que rodea la bodega, con paradas en lugares como la necrópolis, el lagar o Santa María de la Piscina.

Descubrirás la bodega por dentro, incluyendo la sala de depósitos, la sala de elaboración y embotellado y la sala de barricas y el calado.

Podrás disfrutar una cata guiada de nuestros vinos en la sala panorámica, en un entorno de paisajes espectaculares moldeados por el viento y la Sierra de Cantabria.

WIN SIN ALCOHOL



BODEGA WIN SIN ALCOHOL

Valbuena de Duero

Bodega Win Sin Alcohol se encuentra dentro de la Milla de Oro. En ella podrás descubrir paso a paso cómo nace nuestro vino 0% alcohol fruto de más de 20 años de investigación e innovación. Durante el recorrido conocerás el origen del proyecto, el proceso

de elaboración y los detalles que permiten conservar los sabores y aromas del vino. La experiencia se completa con una cata guiada de nuestros vinos sin alcohol, para explorar sus matices y comprobar, en copa, todo el placer del vino sin alcohol.





STAKEHOLDERS

Impulsamos alianzas que conectan vino, territorio y sociedad, fortaleciendo la excelencia y el valor cultural de nuestras raíces.

CONSEJOS REGULADORES

Para nuestra compañía los Consejos Reguladores representan un pilar esencial en la garantía de excelencia, autenticidad y origen de cada uno de sus vinos. Su labor de supervisión y certificación avala que todas las elaboraciones cumplen los más altos estándares de calidad establecidos por cada Denominación de Origen, reforzando así la credibilidad y el prestigio de la compañía en mercados nacionales e internacionales. Además, la estrecha colaboración con estos organismos impulsa la innovación responsable, protege el patrimonio

vitivinícola de cada territorio y fortalece nuestro compromiso con la sostenibilidad, el respeto al entorno y la defensa de las tradiciones locales que dan carácter a sus vinos.

Actualmente pertenecemos a 8 Consejos Reguladores: D.O. Ribera del Duero, D.O. Rueda, D.O. Cigales, D.O. Toro, DOCa Rioja, D.O. Ribeiro, D.O. Rías Baixas y Vino de la Tierra de Castilla y León.



RUTAS DEL VINO

Nuestra presencia en las diferentes rutas del vino constituye un referente enoturístico que combina patrimonio, paisaje y cultura vitivinícola de forma ejemplar. Integrados en itinerarios como Ribera del Duero, Rueda, Cigales, Toro o Rioja, ofrecemos experiencias que van más allá de la simple visita, invitando al viajero a descubrir la identidad de cada territorio a través de recorridos sensoriales, catas personalizadas y propuestas gastronómicas de proximidad.

Esta diversidad geográfica nos permite mostrar la riqueza de nuestras variedades y estilos en enclaves únicos, posicionándonos como una marca que impulsa el desarrollo turístico rural, fomenta la conexión emocional con el vino y sitúa al visitante en el corazón de las tradiciones y la innovación en la enología española. Además, formamos parte de la Milla de Oro del Vino con nuestras bodegas Emina, Matarromera y Rento.



ASOCIACIONES

Nuestra participación en diversas asociaciones y fundaciones refleja nuestro firme compromiso con el desarrollo sostenible, la innovación y el fortalecimiento del sector vitivinícola. A través de nuestra presencia activa en entidades vinculadas a la enología, la sostenibilidad, la investigación y el tejido empresarial, impulsamos proyectos colaborativos que promueven la calidad, la responsabilidad social y la competitividad del vino español. Esta implicación institucional no solo refuerza nuestro liderazgo y reputación corporativa, sino que también contribuye a

generar sinergias estratégicas, compartir conocimiento y apoyar iniciativas que mejoran el entorno económico, social y medioambiental en las regiones donde trabajamos. Algunas de estas asociaciones en las que tenemos presencia corporativa o a través de la figura de nuestro presidente son: VITARTIS, APD, Consejo Social de la Universidad de Valladolid, Asebor, Grupo Rioja, Comité de Ética de la Universidad de Valladolid, Plataforma Tecnológica del Vino, FEV, Foro de Marcas Renombradas, Cofradía del Vino de Ribera del Duero y Cofradía do Viño do Condado do Tea.



FUNDACIONES

Bajo el liderazgo de nuestro presidente Carlos Moro, mantenemos un firme compromiso con la responsabilidad social corporativa y con el desarrollo del tejido social y tecnológico. Lo materializamos a través de colaboraciones con fundaciones orientadas a la innovación, la sostenibilidad, el apoyo a colectivos vulne-

rables y la promoción del patrimonio cultural, como Fundación Cartif, Fundación Santa María la Real, Fundación Tecnovitae, Fundación Cascajares, Fundación CRE100DO, Fundación Grupo Sifu, Fundación Eusebio Sacristán, Fundación Intras y Fundación Ensuma.





BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA[®]

**Construimos relaciones
de confianza y colaboración
con nuestros grupos de
interés para generar un
impacto positivo y compartido,
hoy y a largo plazo.**

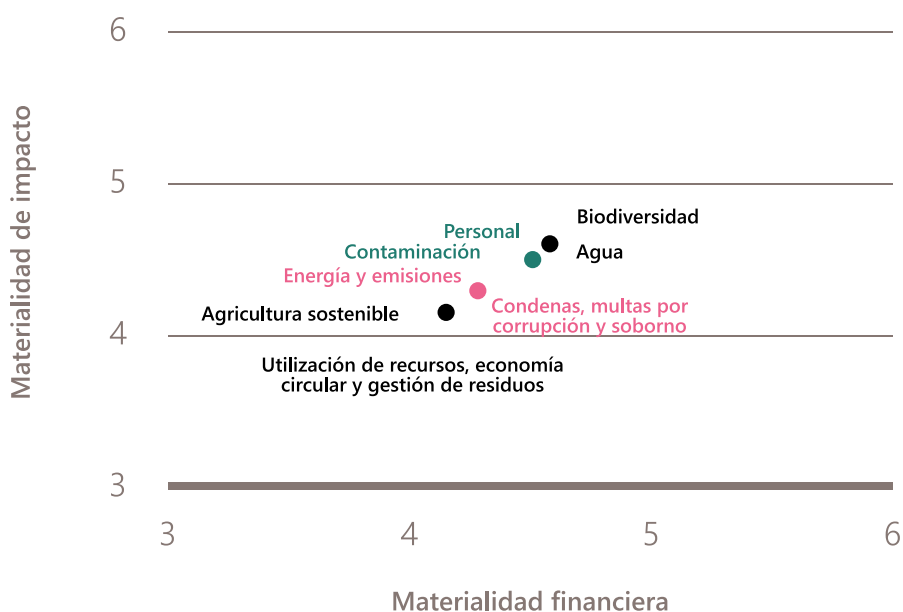


ANEXOS

MATRIZ DE DOBLE MATERIALIDAD

Para la elaboración de la presente memoria de sostenibilidad, en primer lugar, se ha realizado un análisis de doble materialidad, con el objetivo de conocer cuáles son los temas relevantes para nuestros grupos de interés y reportar sobre los mismos.

Para ello, se han consultado a los grupos de interés y, posteriormente, con la información de los grupos de interés se ha realizado el análisis de materialidad. Los 10 temas materiales han resultado como aspectos relevantes, siendo el tema de mayor interés la biodiversidad.



BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA[®]
LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN

Documento elaborado de manera colaborativa entre los departamentos de sostenibilidad, I+D+i, TIC, recursos humanos, campo y comunicación y marketing de Bodegas Familiares Matarromera.

Nuestra misión es devolver a la tierra todo lo que nos brinda.
matarromera.es | [@matarromera_](https://www.instagram.com/matarromera_)