

Nota de Prensa

Matarromera renueva sus vinos de alta gama en la D.O. Toro: Alae y Finca de La Calera

Dos referencias que nacen del origen, del terruño y de la pasión de Carlos Moro por crear grandes vinos en esta denominación clásica

Toro, 21 de octubre de 2026. Bodegas Familiares Matarromera presenta **Finca de la Calera y Alae**, dos referencias renovadas que la bodega elabora en la D.O. Toro. Ambos vinos reflejan la expresión de su finca en Valdefinjas —una de las zonas vitivinícolas históricas de la ribera del Duero— y conjugan la tradición del terruño con los más altos criterios de excelencia organoléptica.

Ambos vinos nacen de una misma filosofía: **apostar por el origen: Valdefinjas**. Su nombre rinde homenaje a la finca de la que proceden, Finca de la Calera, un enclave singular en el entorno de Toro donde la **Tinta de Toro** expresa con autenticidad la fuerza, la profundidad y la elegancia propias de esta denominación.

El término **ALAE** (del latín *ala, alae*: «de las alas») evoca la libertad, la elevación y el horizonte infinito. Nace de la aspiración de alcanzar una cota más alta, donde la perspectiva del vuelo sobre el terreno permite comprender la tierra en toda su magnitud.

Representa la evolución natural que otorga el paso del tiempo y el aprendizaje paciente: una mirada atenta que busca la excelencia con perspectiva. Simboliza la capacidad de desplegar las alas para elevar el carácter, la fuerza y la sofisticación de la Tinta de Toro a su máxima expresión.

Según palabras de **Carlos Moro**, “Finca de La Calera y Alae nacen con la vocación enamorar a un consumidor exigente con la calidad y para estar presentes en la alta hostelería, en aquellos espacios donde se valora el origen, la autenticidad y el trabajo bien hecho. Son vinos que hablan de Toro y de su uva, la Tinta de Toro y de una finca concreta, y eso ofrece a sumilleres, restauradores y distribuidores un relato muy sólido para conectar con el cliente”.

Con este lanzamiento, Bodegas Familiares Matarromera da un nuevo paso en su compromiso

Javier Prieto García

Departamento de Comunicación – jprieto@matarromera.es

con la D.O. Toro, una región que Carlos Moro, presidente y fundador de la compañía, siempre ha considerado esencial dentro del mapa de los grandes vinos del país. Su pasión por esta tierra se materializa en dos elaboraciones que interpretan el carácter del terruño desde dos perspectivas complementarias: la profundidad y estructura de **Finca de la Calera**, y la elegancia mineral de **Alae**.

Sobre Finca de La Calera y Alae

Finca de la Calera 2022 procede de nuestros viñedos de más de 30 años de antigüedad en un terreno de base caliza, a 700 metros de altitud y un microclima benevolente. La uva, vendimiada en su punto óptimo de madurez, pasa por una doble selección en campo y bodega antes de iniciar una elaboración orientada a respetar la fruta y lograr una extracción precisa de taninos y color. Su crianza en barricas de roble francés y americano, seguida de un reposo en botella, da lugar a un vino de gran complejidad.

- La añada 2022 estuvo marcada por una climatología exigente, con primavera y verano secos y temperaturas elevadas, pero las lluvias de comienzos de septiembre permitieron culminar el ciclo vegetativo de forma óptima. El resultado fue una uva de excelente estado sanitario, acidez moderada y extraordinario potencial de color, estructura, crianza y guarda.
- En copa, Finca de La Calera, es un vino de impresionante capa y tonalidad rojo picota con toques azules, que indican su correcto envejecimiento. Franco, con fruta negra madura, notas balsámicas, vainilla, coco, tabaco y chocolate negro. En boca se muestra estructurado y amable, con buena acidez, evolución elegante y un larguísimo final.

Por su parte, **Alae – Finca de La Calera 2020** representa “la evolución natural de un vuelo, más arriba más alto”. Elaborado con uvas seleccionadas de Tinta de Toro procedentes de viñedos de más de 30 años situados en la zona más alta de Finca de la Calera, este vino expresa la armonía entre origen, tierra y cielo. Los suelos más calizos de esta zona aportan frescura, mineralidad y una exquisita elegancia en sus taninos.

- La añada 2020 estuvo caracterizada por una climatología suave y temperaturas más moderadas de lo habitual en la zona, con una primavera de buena pluviometría y un verano caluroso sin episodios extremos. Estas condiciones permitieron una maduración equilibrada y una uva en perfecto estado sanitario, con buena acidez, grado alcohólico medio-alto y un contenido polifenólico extraordinario.
- En copa, Alae presenta una capa extraordinaria y tonalidades azuladas que reflejan su impecable crianza. En nariz muestra fruta negra madura, tonos minerales, notas balsámicas y recuerdos de vainilla procedentes de su crianza en madera. En boca es estructurado, amable y equilibrado, con un ataque refrescante, buena evolución e intenso final.

Finca de la Calera y Alae consolidan la visión de Bodegas Familiares Matarromera en Toro: elaborar vinos con identidad, arraigados a su paisaje y capaces de transmitir la personalidad de una denominación de origen histórica, intensa y profundamente vinculada al Duero; pero con una vendimia temprana y una elaboración moderna que prima la extracción de la fruta y un medido grado alcohólico.

Bodegas Familiares Matarromera

Bodegas Familiares Matarromera es referente en vinos de alta gama dentro del panorama vitivinícola nacional e internacional, gracias a su presencia en 7 Denominaciones de Origen a través de sus 11 bodegas: Ribera del Duero (Bodega Matarromera, Bodega Emina Ribera y Bodega Renacimiento), Rioja (Bodega CM Matarromera), Rueda (Bodega Emina Rueda), Cigales (Bodega Valdelosfrailes), Toro (Bodega Cyan), Ribeiro (Bodega Casar de Vide y Bodega Sanclodio) y Rías Baixas (Bodega Viña Caeira). Como pionera en viticultura sostenible y economía esférica, alguna de sus bodegas cuentan con las certificaciones más exigentes del sector a nivel nacional e internacional, estando adscrito al sello **Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP)** (Bodega Emina Ribera del Duero y Bodega Win), **Spanish Wineries for Emission Reduction (SWfCP+)** (Bodega Matarromera, Bodega Emina Rueda y Bodega CM Matarromera) y alcanzando el nivel **Gold** de **International Wineries for Climate Action (IWCA)** en Bodega Emina. Estas distinciones avalan su liderazgo en la reducción continuada de emisiones, la eficiencia energética y la lucha activa contra el cambio climático hacia las cero emisiones netas.

Su búsqueda constante de la excelencia en sus vinos, le lleva a desarrollar proyectos punteros en I+D+i, para conseguir los mejores vinos en cada terruño.

Bodega Cyan

Bodega Cyan es, además, un modelo de cuidado de la naturaleza, la sostenibilidad y la viticultura, localizado en un paraje idílico y acreedora de grandes vinos, contrastados pro la crítica y por el público, desde la pequeña pedanía de Valdefinjas, en Toro.

Visita: [Web Bodegas Familiares Matarromera](#), [Facebook](#), [Instagram](#), [LinkedIn](#), [X](#), [Youtube](#). Y escucha nuestro podcast [‘La esencia del vino’](#)



Javier Prieto García

Departamento de Comunicación – jprieto@matarrromera.es