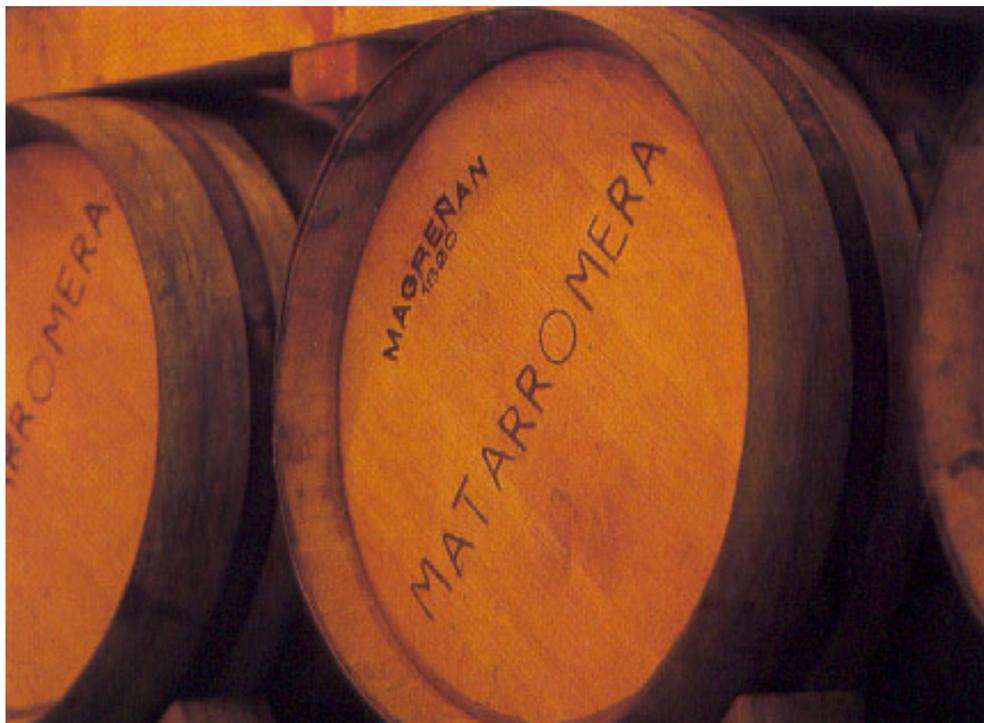




GRUPO MATARROMERA



## Grupo Matarromera, creciendo en la excelencia

El Grupo Matarromera aúna la tradición, la innovación y la calidad de los vinos, convertida ya en la filosofía del Grupo. De esta manera el Grupo Matarromera, se convierte en el único grupo bodeguero presente en las 4 D.O. del Duero: Ribera del Duero, Rueda, Cigales y Toro.

En la Ribera del Duero, una de las Denominaciones de Origen, más importantes y conocidas del mundo se encuentra el Grupo Matarromera. En 1994, empezó a conocerse esta Bodega. Desde entonces, ha formado uno de los grupos vinícolas más importantes del panorama nacional, con tres bodegas en la Ribera del Duero: **Matarromera, Emina y Renacimiento**, una en la D.O. Cigales, **Valdelosfriles**, una en la Denominación de Origen Rueda, **EMINA Rueda** y la última adquisición en Toro, **Bodega CYAN**, a los que se han unido, la Destilería del Duero, la única de la Ribera y un proyecto de Enoturismo, que en la actualidad tiene un alojamiento rural, Casa Rural Emina y un restaurante, La Espadaña de San Bernardo.

Además, Matarromera y bajo la denominación de EMINA, ha lanzado al mercado, EMINA Picual, aceite producido por los olivos que el Grupo tiene en la localidad de Rueda, también en la provincia de Valladolid.

El inicio de la realidad que hoy en día es el **Grupo Matarromera**, comienza en 1988, cuando Carlos Moro e Isabel Moro, fundadores del grupo empresarial, siguiendo con la tradición viticultora y bodeguera de sus antepasados, decidieron renovar el viñedo y proyectar la construcción de una Bodega de nueva planta, que con una moderna tecnología, mantuviera la forma de elaboración tradicional, e incorporara todos los elementos de calidad en materiales y control de procesos que ofrece el mundo actual. Con estas ideas hechas realidad, nace entonces Matarromera.

### Bodega Matarromera

**Bodega Matarromera**, primera y referente del grupo bodeguero es la más consolidada y conocida a nivel nacional e internacional. Cuenta con dos marcas diferentes: por un lado, Matarromera, para crianzas, reservas y grandes reservas; y por otro, Melior, semicrianza con cinco meses de barrica.

Matarromera, ya especializada en la elaboración de reservas, reservas especiales y grandes reservas, tiende a afincarse en el mercado como productora de este tipo de vino dirigido a consumidores especializados y a la alta restauración que exige vinos de gran calidad.

Su producción media anual es de 550.000 botellas, procedente en su mayoría de sus propios viñedos.

Bodega Matarromera produce tintos de crianza, reserva y gran reserva, con características propias de la zona occidental de la Denominación de Origen Ribera de Duero.



El espíritu del buen hacer que envuelve a Matarromera, se ha exportado con éxito a otras bodegas y otras Denominaciones de Origen: bodegas como Emina y Renacimiento, también en la Ribera de Duero y Valdelosfrailles, en la D.O. Cigales.

### **Bodega Renacimiento**

La última incorporación al Grupo dentro de la Ribera del Duero ha sido en 2002, con la Bodega **Renacimiento**, en Olivares de Duero, y que nació con el objetivo de hacer únicamente un tipo de vino de máximo nivel con el tiempo en bodega que requiera cada añada, con uvas seleccionadas únicamente de la zona alta del Pago de las Solanas y los Pagos de Zurita, en Olivares de Duero.

La bodega está ubicada en una casa noble del siglo XVI que mandó construir el marqués de Olivares y que está situada precisamente en la localidad vallisoletana del mismo nombre. Rento es la denominación del nuevo vino que resurge de las entrañas de la tierra del tinto.

Bodega **Renacimiento**, haciendo honor a su nombre, ha recuperado del antiguo convento Jesuita un edificio con bóveda de ladrillo macizo y muros de entre 1,5 y 2 metros de anchura que le confieren unas condiciones naturales óptimas para la crianza de los vinos. Cuenta con tinos nuevos de madera de roble americano y francés. Dispone de 100 barricas nuevas de roble francés y americano.

El mercado destinado a solicitar Rento, marca comercial de la bodega, son las tiendas especializadas y restaurantes más prestigiosos.



### **Bodega Emina Ribera del Duero**

**Bodega EMINA-Centro de Interpretación Vitivinícola** remonta sus orígenes a las plantaciones llevadas a cabo por los monjes cistercienses del siglo XII, en Olivares y Valbuena de Duero. Ellos aportan nuevas variedades traídas de Francia, y las adaptan a la región, mejorando los métodos de elaboración. En aquella época, cada monje tenía su ración diaria de vino, o lo que es lo mismo, una EMINA, y cada labrador su bota de vino para el almuerzo en el campo. Rememorando esta tradición secular, el Grupo Matarromera, a mediados de los 90 crea una Bodega de cuidada producción,

que cuenta con viñedos propios y excelentes instalaciones. Tiene una producción de 350.000 botellas.



En el año 2005, comenzaron las obras de lo que hoy se ha convertido en el complejo Emina, ubicado en la localidad de Valbuena de Duero. Esta bodega con capacidad para producir 800.000 botellas, se ha convertido en un Centro, pionero en la vehiculización del Enoturismo en la zona del Bajo Duero, convirtiéndose en un elemento de atracción turística por sí mismo.

En esta bodega se elaboran y comercializan las diferentes referencias de Emina en el mercado: Emina 12 meses, un Crianza de gran calidad. Emina Prestigio, con 16 meses en barrica, o Emina Atio, el gran vino de pago de la bodega. Además, otras referencias, como el Emina E-400 (denominado así por su crianza en barricas de 400 litros), o el Emina 3 barricas (española, americana y francesa) completan el abanico vitivinícola del gran **Centro de Interpretación Vitivinícola Emina**.

### **Bodega Valdelosfrailes**

Una de las apuestas más importantes del grupo fue acordar la llegada y la implantación del grupo a una de las zonas vitivinícolas más prometedoras del país: Cigales. En la localidad de Cubillas de Santa Marta, Grupo Matarromera creó Valdelosfrailes.

Esta nueva bodega de Cigales cuenta con una maquinaria moderna y adecuada para la elaboración de tintos de la mejor calidad, tintos de reserva, crianza y vinos jóvenes. La materia prima empleada son uvas propias, en su mayoría la variedad principal de la zona Tinto Fino o Tempranillo.

Bodegas **Valdelosfrailes** posee una nave de elaboración, con capacidad para 400.000 botellas, y otras dos para crianza y embotellado, con 800 barricas de roble americano y francés. La bodega está orientada a la creación de vinos de la más alta calidad con una cuidada elaboración y una reducida cantidad de producto, con interesantes vinos tintos que ya a lo largo de su historia ha cosechado importantes premios nacionales e internacionales.

Una apuesta importante que une la elaboración de tintos a la tradicional elaboración de rosados en Cigales, y en la que Valdelosfrailes ha puesto todo su esfuerzo. Carlos Moro, presidente del Grupo, en Cubillas de Santa Marta aporta su experiencia enológica y bodeguera e impulsa una Denominación con grandes potenciales tanto por su variedad principal, la Tempranillo o Tinta del País, como por su clima y suelo privilegiado para la elaboración de tintos.

Valdelosfrailes elabora por primera vez en 1998, experimentando con las potencialidades de la viña. Se comparó con partidas de otras denominaciones de

origen, y se concluyó con el resultado de un gran potencial para producir vinos tintos en Cigales.



### **Bodega Cyan**

Una de las últimas firmas en llegar al Grupo ha sido la **Bodega CYAN**, enclavada en la DO. Toro, dentro del término municipal de Valdefinjas.

El equipo humano que comenzó la andadura de CYAN, se mantiene al completo, estando encabezado por el enólogo Jaime Suarez, formado en Burdeos y Australia.

A tan solo 12 km de la localidad zamorana de Toro, el paisaje adopta el ritmo característico de las formas onduladas de estas tierras con laderas de pendiente ligera y suaves colinas. La bodega se encuentra ubicada en la carretera que une Toro con Venialbo, poco después del municipio de Valdefinjas. Consta de tres naves, una de ellas semienterrada, donde descansan las barricas, y las otras dos coronando un cerro, desde el que se divisa una impresionante vista de la comarca y de sus viñedos.



Las modernas instalaciones de la bodega están dotadas de la maquinaria necesaria para alcanzar el objetivo final de la máxima calidad.

La capacidad de la bodega gira en torno a las 300.000 botellas, pero la producción de CYAN no supera las 150.000, manteniendo unos estándares de calidad óptimos en todos sus vinos: Cyan 12 meses, Cyan Prestigio, y la joya de la corona, Cyan Pago de la Calera.

En tan sólo diez años, el vino de Toro, como Denominación de Origen, ha experimentado una evolución y penetración en el mercado sin igual. Comprende 12 municipios de la provincia de Zamora y 3 de la de Valladolid, que se corresponden prácticamente con la comarca geográfica del bajo Duero. La altitud de estos viñedos oscila entre los 620 y los 750 metros, con suaves ondulaciones en el terreno.

La uvas se vendimian a mano y están plantadas en el sistema tradicional de en vaso.

La finca Valdefinjas, tiene 100 hectáreas de viñedos, olivos y pinar, lo que la confiere unas características muy especiales para la elaboración de vino de calidad.

Para la elaboración de todos los vinos de la Bodega CYAN, se utiliza mesa de selección, lo que permite que la uva que entra en los depósitos, sea de la máxima calidad.

La variedad Tinta de Toro y el método tradicional de elaboración, hacen que estos vinos puedan realizar guardas largas.

### **Bodega Emina Medina**

La construcción, en septiembre de 2007, de la Bodega EMINA, en la localidad vallisoletana de Medina del Campo y dentro de la DO Rueda supone un salto cualitativo en el desarrollo del Grupo Matarromera.

El Grupo, apuesta por la elaboración de vinos de calidad, para lo que ha adquirido durante los últimos tiempos tierras por toda la Denominación (Medina del Campo, Pozaldez, Rueda...), con el objetivo de autoabastecerse de uva.

La nueva Bodega, consta de 4.000 m<sup>2</sup> de superficie. El nuevo Centro cuenta con un jardín de variedades de uvas blancas con el objetivo de recuperar algunas variedades autóctonas que se estaban perdiendo y se plantarán otras foráneas.

Otra de las novedades es el Jardín del Olivo donde el visitante puede conocer 40 plantas de olivo, con variedades autóctonas de Castilla y León y otras 40 de otras partes del Mundo. Todo ello enfocado al Enoturismo, convertido ya en otro de los elementos claves de este centro

La apuesta por la I+D+I, sigue siendo uno de los pilares más importantes de Emina Medina. La Bodega posee un proyecto de energía solar, capaz de surtir de energía a las instalaciones de la Bodega. El sistema EDAR, ayuda en el reciclado del agua, evitando la generación de contaminación.

Al igual que su homóloga en Ribera, en Emina Medina existe otro sistema de generación de energía, mediante el aprovechamiento de la biomasa.

En Emina Medina se elaboran las siguientes referencias: Emina Rueda (90% Verdejo, 10% Viura), Emina Verdejo (100%) y Emina Savignon (100%). Además Grupo Matarromera ha lanzado el Emina Semidulce, así como otros vinos de las variedades Gewüztraminer y Chardonnay (fermentado en barrica), que se completará con la línea de espumosos.



### **Bodega Emina Oxtó**

Los vinos fortificados o de licor, nacen en 1678 en la desembocadura del Duero portugués. Los hijos de un rico comerciante inglés quedaron encandilados con los vinos de la zona, especialmente después de añadir un poco de aguardiente destinado a fortificar el vino para que aguantara el largo viaje a Inglaterra.

Ahora en esta zona del Bajo Duero, de Valbuena, se recupera esta elaboración, utilizando el mosto, fermentado y mezclado con aguardiente, llevándolo posteriormente a barricas para su envejecimiento.

Nadie mejor que Matarromera, que cuenta con la Destilería del Duero y la Bodega EMINA que elabora excelentes mostos y un equipo enológico muy cualificado estaba en disposición de hacerlo.

Emina OxTO ha sido elaborado al 100% con uva tempranillo, y envejecido en barrica de roble francés durante 3 años. Tras esta fase, se embotella, estando ya preparado para el consumo. Lo que le permite el seguir conservando los aromas afrutados, así como su característico color oscuro, que irá suavizándose a medida que pasa el tiempo de embotellado.

Un vino fortificado, diferente, para una bodega diferente



### **Destilerías del Duero**

Los monjes cistercienses del Monasterio de Valbuena en San Bernardo, iniciaron las destilaciones de orujos y fabricaron sus licores en el año 1143 como hoy lo hacemos nosotros para usted.

Destilerías del Duero nace en San Bernardo (Valbuena de Duero), junto al monasterio cisterciense de Santa Maria de Valbuena, situada en medio de las mejores bodegas de la zona, para recuperar las tradiciones milenarias.

Es la única Destilería instalada en la Ribera del Duero que elabora brandys y aguardientes de alta y baja graduación exclusivamente con orujos de la D.O. Ribera del Duero.

Los aguardientes y brandys son elaborados con los orujos recién descubados de primerísima calidad acordes a los vinos que de aquí salen. Se destilan cuidadosa y pacientemente en alambiques de cobre de forma tradicional con los elementos de control más modernos.

Disponemos de una batería de cuatro alambiques de 300 litros de capacidad cada uno, y otro de 500. Los primeros destilan con vapor y el segundo con fuego directo. Cada alambique consta de su caldera, rectificador y condensador, los rectificadores son de una gran eficiencia, permitiendo obtener un finísimo aguardiente con todos los aromas de los orujos de la RIBERA.



### **Aceite de oliva Emina**

Grupo Matarromera no sólo elabora excelentes y elegantes vinos. El Aceite de Oliva es también un producto que llega al mercado bajo la marca de exclusividad de Emina. Una apuesta por una nueva tendencia que eleva el potencial, la calidad y la imagen de Grupo Matarromera.

Matarromera tiene plantadas casi 150 hectáreas de olivos en las zonas de Rueda y Cigales (en la provincia de Valladolid), y Valdefinjas (en Toro, Zamora).

Una extensión en la que destacan las variedades Picual y Arbequina, y donde también se pueden encontrar otras como Hojiblanca, Manzanilla, Arbosana o Koroneiki.

En la actualidad, Grupo Matarromera tiene en el mercado el primer Aceite Emina variedad Picual (único en Valladolid), que se verá complementado con el lanzamiento del Aceite Emina Arbequina.

Por su acidez mínima, su extracción mecánica y en frío, y las particularidades de la zona donde están plantados los olivos (humedad, zonas frías de bajo rendimiento y alta calidad) el Aceite de oliva Emina se configura como un producto exclusivo de enorme categoría



### **Enoturismo en Grupo Matarromera**

Grupo Matarromera apuesta por el Enoturismo como factor dinamizador de la economía de la zona en la que está presente. Todas sus bodegas son visitables los siete días de la semana, y todas ellas están adaptadas para la celebración de eventos, catas o presentaciones.

Más de 25000 personas visitan anualmente las diferentes bodegas del grupo, con el Centro de Interpretación Vitivinícola Emina a la cabeza, un lugar convertido ya en referente imprescindible del Enoturismo a nivel nacional.

La oferta se completa con el Restaurante La Espadaña de San Bernardo, próximo a la Bodega Emina, en San Bernardo (Valladolid), donde la cocina tradicional y de vanguardia se da la mano con el culto al vino de calidad.

Además, en Valbuena de Duero se encuentra Emina Casa Rural, un complejo con capacidad para 7 personas que constituye la guinda perfecta, para el pastel perfecto en materia de Enoturismo.



### **La investigación en Grupo Matarromera**

La I+D+I es otra de las apuestas importantes de Grupo Matarromera. Una inversión de más de 4 millones de euros anuales le convierten en pionero en Investigación y desarrollo, gracias a los casi 30 proyectos llevados a cabo por el equipo de Matarromera.

Carlos Moro, Presidente del Grupo, es el coordinador de la iniciativa "PANEL WINE", una iniciativa única que tiene por objetivo diseñar un panel electrónico (olor+sabor+color) para la Caracterización Organoléptica de Vino.

El proyecto consiste en el diseño de un "Panel de Cata Electrónico" capaz de evaluar, catalogar y diferenciar distintos tipos de vinos de forma similar a como lo realiza un panel de cata humano. El sistema está compuesto de tres módulos independientes capaces de detectar el olor, el color y el sabor de un vino, y producir una señal electrónica final característica de cada muestra. El instrumento supone una herramienta muy útil, ya que permite a las bodegas y Estaciones Enológicas disponer de una medida objetiva y rápida de las características organolépticas de sus vinos.

La nueva Bodega EMINA, es el primer Proyecto Integrado de Desarrollo Sostenible de España, al lograr cerrar el ciclo de vida de la uva, del agua y la generación de energía.

EMINA, dispone de cuatro proyectos de investigación de última generación, que permiten el aprovechamiento íntegro de la uva y la recuperación de los antioxidantes que esta tiene.

Los más de 35.000 m<sup>2</sup> del Complejo, constituyen el primer Centro Integrado de Desarrollo Sostenible de nuestro país. En él se están desarrollando proyectos de I+D inéditos y de gran interés. La energía eólica, la generada por la biomasa, la fotovoltaica y la energía solar, hacen que este complejo sea autosuficiente en cuanto a la necesidad exterior de energía. Además toda la energía generada y consumida es ecológica.

El proyecto de investigación de extracción de componentes naturales pretende la extracción de los polifenoles (Proyecto EXPOL) de la uva. La finalidad del proyecto, es el desarrollo y optimización de un proceso completo de extracción, purificación y separación de los diferentes compuestos de alto valor añadido (antioxidantes,

colorantes y polifenoles) a partir del orujo de uva o sus fracciones (hollejo y pepitas). Todo ello ha dado como resultado la creación de la línea de **Cosméticos EMINA**, con diferentes productos de belleza masculina, femenina y unisex.

En EMINA se ha puesto en marcha un novedoso sistema de aprovechamiento de sarmientos y demás desechos orgánicos, producidos por el cultivo y elaboración de vino, para la generación de energía.

Bodega EMINA, aprovecha los residuos, procedentes del cultivo de la uva, de la poda de las viñas y del propio proceso de elaboración del vino, que hasta el momento son quemados sin control con el consecuente problema medioambiental que se produce. En EMINA se utilizan para proporcionar calefacción y agua caliente sanitaria a todas las instalaciones, que abarcan una extensión de 10.000m<sup>2</sup>. De esta manera se obtienen una serie de ventajas medioambientales (cumplimiento del Protocolo de Kioto), al disminuir la utilización de combustibles fósiles, más contaminantes, y reutilizar un residuo como fuente energética (energía renovable).

En la caldera de biomasa, instalada en EMINA, se consumen como combustible los residuos generados en la propia bodega: procedentes de la poda del viñedo, el raspón de uva o los restos de palets y barricas en desuso.

En el proceso de producción del vino, considerando también el cultivo de la vid, se producen una serie de sustancias susceptibles de aprovechamiento, pasando de tener la consideración de residuos a la de subproductos, siendo los más comunes: sarmientos de las podas de los viñedos, raspones en el despallado de la uva, orujos de los depósitos de encubado o del prensado, heces sedimentadas tras la fermentación, barricas, embalajes, palets y envases inservibles.