



Nota de Prensa

Garu 2021, descubre algunos de los secretos mejor guardados de la DOCa Rioja

San Vicente de la Sonsierra, 22/01/25. Bodega CM de Matarromera saca al mercado la nueva añada de Garu, un vino tremendamente influenciado por su terroir, por un paisaje infinito y una uva tempranillo procedente de viñedos propios de entre 25 y 80 años, próximos al Monte Garu representado en su etiqueta.

Las uvas con las que se elabora Garu provienen de una parcela próxima a la bodega CM de Matarromera, que representa el terreno singular de los montes de Sierra Cantabria, que en San Vicente del Sonsierra alcanzan su máxima expresión, unido a la fuerza del paso cercano del río Ebro.

La sierra y los suelos calcáreos de Labastida son clave para el desarrollo del viñedo y logran la obtención de una uva tempranillo de gran frescura, expresión aromática, mineralidad y estructura. Sin duda, es el mejor enclave para conseguir un vino muy sabroso sinónimo de éxito y excelencia.

Uvas de pequeño tamaño, de viñedos de limitadas producciones, plantados en vaso y una vendimia a mano que también definen la personalidad de Garu 2021. Al igual que la añada, que destacó por tener unas condiciones meteorológicas favorables para la maduración, permitiendo a la uva concluir su ciclo de manera excepcional.

Garu es elegante y complejo en nariz, con aromas de fruta y sutiles toques de frutos negros en equilibrio con los aromas terciarios de vainilla, cáscara de coco, especiados de clavo y pimienta negra, chocolate y tofe y leve fondo torrefacto, procedentes de su crianza en bodega, de tostado ligero que le aporta intensidad y expresión a una uva tempranillo en perfecto equilibrio desde el viñedo. En definitiva, Garu te regala en cada copa los secretos mejor guardados de La Rioja, dejando una increíble sensación final.

El diseño espectacular de su etiqueta llama la atención por su fuerza y modernidad.

Bodega CM de Matarromera

Carlos Moro fundó Matarromera en 1988 pero la pasión por la tierra y el vino le viene de una gran tradición vitivinícola de sus antepasados. En el año 2014 materializó su apuesta por la prestigiosa Denominación de Origen Calificada Rioja constituyendo la empresa “CM de Matarromera” y sus marcas CM y OINOZ.

La primera cosecha de Bodega CM de Matarromera llegó en 2015 y un año después, en 2016, abrió sus puertas al Enoturismo ofreciendo diferentes experiencias a los turistas que se acercan a esta zona de gran prestigio y tradición vitivinícola. Durante su visita el viajero recorre el impresionante calado subterráneo de 300 metros de longitud y más de 1.200 metros cuadrados, y las diferentes plantas a través de un elevador panorámico desde el que se puede contemplar el

Patricia Villasante

Departamento de Comunicación

pvillasante@matarrromera.es

proceso productivo enológico. En mayo de 2017 comenzó su comercialización con numerosos reconocimientos y medalla de oro en múltiples concursos internacionales.

En la actualidad, posee 20 hectáreas de viñedo propio repartidas en las 23 parcelas propiedad ubicadas en San Vicente de la Sonsierra y Villalba, en La Rioja, y Labastida, en Álava; 50 hectáreas controladas en estos municipios y Ábalos, anexo a San Vicente de la Sonsierra. Elabora los vinos CM Matarromera Prestigio, CM Matarromera Viña Garugele y OINOZ.

Visite: www.bodegacmdematarromera.com

Nuncha Marañón

Departamento de Comunicación y Marketing
nmaranon@matarromera.es