

Bodega CM Matarromera, premio Verema a Mejor Proyecto de Enoturismo



San Vicente de la Sonsierra (La Rioja), 4 de marzo de 2026 - Bodega CM Matarromera, ubicada en la localidad de San Vicente de la Sonsierra (La Rioja), ha sido galardonada con el **Premio Verema al Mejor Proyecto de Enoturismo 2025**. Este reconocimiento es especialmente significativo al ser otorgado por votación popular por la comunidad de **Verema**, uno de los portales más influyentes para aficionados y profesionales del sector vitivinícola en España.

Los Premios Verema, a menudo denominados como los “Oscar del Vino”, distinguen anualmente la excelencia en el sector. En esta edición, los usuarios han premiado la apuesta riojana de **Carlos Moro** presidente de Bodegas Familiares Matarromera, por su capacidad para fusionar la tradición riojana con una visión moderna, sostenible y profundamente respetuosa con el paisaje que la rodea.

Javier Prieto García

Departamento de Comunicación y Marketing
jprieto@matarrromera.es



Un balcón al viñedo en la Rioja Alta

Desde su inauguración, CM Matarromera ha buscado ofrecer una experiencia enoturística que va más allá de la cata convencional. Su ubicación estratégica permite al visitante disfrutar de una de las panorámicas más espectaculares de la región: un **balcón natural** sobre los meandros del río Ebro y la imponente Sierra de Cantabria.

La propuesta galardonada destaca por su carácter inmersivo. Los visitantes pueden recorrer viñedos históricos de variedades autóctonas (como Las Ginebras o El Acueducto, una parcela ubicada en el paraje de San Ginés, zona alta de Labastida que cuenta con un acueducto del silo XVI que atraviesa la finca) y descubrir una bodega diseñada para la elaboración de grandes vinos de guarda donde destacan los **depósitos de hormigón o los tinos de madera**.

El proyecto de enoturismo de CM Matarromera se fundamenta en la exclusividad y el conocimiento. Entre sus experiencias destaca la visita privada “La Sierra”, que incluye visita a lugares históricos que rodean la bodega como la Necrópolis de San Andrés, la prensa y lagares rupestres de Zabala o la Ermita de Santa María de la Piscina. Además de visitar sus viñedos y la bodega, la sala de barricas y el calado natural subterráneo, el visitante podrá disfrutar de una cata directamente en barrica y una cata guiada en la sala social de los vinos de la bodega y aceite de oliva virgen extra Oliduro, que elabora Bodegas Familiares Matarromera en Medina del Campo, en la Almazara Oliduro.

La bodega ofrece, además, un tasting especial de la familia CM Matarromera. Una cata de cuatro vinos de la familia de Vinos de Finca, una colección de vinos seleccionados personalmente por Carlos Moro que incluye **CM Albariño sobre lías** (D.O. Rías Baixas), **CM Verdejo Fermentado en Barrica** (D.O. Rueda), **CM Viña Garugele** (D.O. Ca. Rioja) y **CM Picón de Zurita** (D.O. Ribera del Duero). Toda la oferta enoturística está disponible a través de la plataforma de enoturismo de la compañía: enoturismo.matarromera.es, donde se pueden reservar distintas visitas y experiencias diseñadas a medida en sus exclusivas salas de cata.

CM Matarromera, sostenibilidad y enoturismo

Al igual que el resto de las bodegas que integran Bodegas Familiares Matarromera, CM Matarromera mantiene un firme compromiso con la sostenibilidad. La gestión eficiente de los recursos, el respeto por la biodiversidad del viñedo y la integración de energías limpias son pilares fundamentales que la comunidad de Verema ha valorado para otorgar este **premio al mejor proyecto enoturístico del año**. La bodega cuenta con dos puntos de recarga para vehículos eléctricos y refuerza su apuesta por las energías renovables mediante un amplio sistema de placas solares fotovoltaicas y una caldera de

Javier Prieto García

Departamento de Comunicación y Marketing
jprieto@matarromera.es



biomasa. La bodega cuenta con la certificación Sustainable Wineries for Climate Protection Plus (SWfCP+) – Spanish Wineries for Emission Reduction

Este galardón consolida a CM Matarromera no solo como un referente en la elaboración de vinos de alta gama en la DOCa Rioja, sino como un destino imprescindible para el turismo de calidad en España. Bodega CM Matarromera está dentro del programa Spain Through its Wineries, un proyecto del Foro de Marcas Renombradas Españolas a través del Ministerio de Industria y Turismo para fomentar un enoturismo basado en la sostenibilidad y la excelencia.

Sobre 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 Matarromera” y sus marcas CM, OINOZ y Garu.

En 2015 Bodega Carlos Moro celebró su primera cosecha y 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 proceso productivo enológico. En la actualidad, posee más de 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 y localizadas en estos municipios y Ábalos, anexo a San Vicente de la Sonsierra.

Visita: bodegacmdematarromera.es/ Y escucha nuestro podcast [‘La esencia del vino’](#)

RRSS: [Facebook](#), [Instagram](#), [LinkedIn](#), [Youtube](#)

Javier Prieto García

Departamento de Comunicación y Marketing
jprieto@matarrromera.es