

CM Matarromera estrena añada 2021



San Vicente de la Sonsierra (La Rioja), 16 de marzo de 2026- Bodega CM Matarromera presenta la nueva añada 2021, una cosecha que destaca por su frescura, equilibrio y capacidad de guarda. Enmarcada en una de las zonas más privilegiadas de la Rioja Alta, esta nueva expresión de CM Matarromera refleja con nitidez el carácter del viñedo y la singularidad del paisaje.

Según palabras de **Carlos Moro, presidente de la bodega**, “2021 es una añada que habla de tiempo, de calma y de precisión. Nos ha permitido elaborar un vino elegante, fresco y con una gran proyección en botella, profundamente ligado al paisaje y al carácter de San Vicente de la Sonsierra”.

La añada 2021 estuvo marcada por unas condiciones climáticas especialmente favorables para una maduración pausada y equilibrada. El año comenzó con el paso de la borrasca Filomena, que dejó importantes acumulaciones de nieve y permitió recargar las reservas hídricas del suelo, al tiempo que las bajas temperaturas contribuyeron a

Javier Prieto García

Departamento de Comunicación y Marketing
jprieto@matarrromera.es



sanear la madera de la vid. A ello se sumó una primavera fresca, con algunas lluvias, que retrasó ligeramente la brotación y el ciclo vegetativo.

Frente a otras campañas más cálidas, el verano de 2021 fue moderado, sin episodios extremos de calor, lo que favoreció una evolución lenta y progresiva de la uva. En este contexto, la ubicación de San Vicente de la Sonsierra, a los pies de la Sierra de Cantabria, volvió a resultar determinante. El viento cierzo ayudó a mantener la excelente sanidad del viñedo tras las lluvias de septiembre y reforzó la oscilación térmica entre el día y la noche, clave para preservar la frescura y la definición aromática.

Desde el punto de vista enológico, 2021 se presenta como una añada de elegancia y longevidad. Destaca por una acidez más viva que en años anteriores, una estructura sostenida por taninos finos y firmes, y un perfil aromático en el que predominan la fruta roja fresca, las notas florales de violeta y una marcada mineralidad calcárea, muy representativa de los suelos de San Vicente de la Sonsierra.

Con esta nueva añada, CM Matarromera reafirma su apuesta por vinos que interpretan el origen, el equilibrio y el respeto al terruño. La añada 2021 de CM Matarromera nace así, como el fiel reflejo de un año singular: una vendimia serena, de maduración precisa, que da lugar a un vino elegante, profundo y con una prometedora evolución en botella.

Galardonada recientemente como **Mejor Proyecto de Enoturismo** en los **Premios Verema**, Bodega CM Matarromera destaca por la calidad de sus vinos y su vinculación con el paisaje, atributos avalados por el voto de más de 340.000 profesionales y amantes del sector.

Sobre Bodega CM 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 CM Matarromera 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

Javier Prieto García

Departamento de Comunicación y Marketing

jprieto@matarromera.es



controladas y localizadas en estos municipios y Ábalos, anexo a San Vicente de la Sonsierra.

Hace solo unos días Bodega CM Matarromera ha recibido el Premio a Mejor Proyecto de Enoturismo por parte de Verma, un reconocimiento especialmente significativo al venir de uno de los portales más influyentes de aficionados y profesionales del sector vitivinícola en España.

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