



Nota de Prensa

Valencia acoge la 3ª edición de las Jornadas Gastronómicas “Nuestros Arroces con CM Matarromera

Del 1 al 10 de mayo, los arroces de Valencia estarán maridados con CM Matarromera (Rioja) y Viña Caeira (Rías Baixas)

Valencia, 30 de abril de 2026 - Tras el éxito de ediciones anteriores, regresan a Valencia las esperadas jornadas gastronómicas “Nuestros arroces con CM Matarromera” del **1 al 10 de mayo de 2026**. Esta iniciativa, organizada por la bodega riojana junto a Exclusivas Casvi, busca celebrar la excelencia de la cocina valenciana y fortalecer el vínculo entre sus tradicionales arroces y la cultura vitivinícola de prestigio.

Un maridaje de altura: Tradición y Vanguardia

En esta tercera edición, los protagonistas que acompañarán los más de 30 menús seleccionados serán dos vinos del grupo bodeguero

- **CM Matarromera (D.O.Ca. Rioja):** Un vino tinto elegante y rotundo, nacido de los viñedos de San Vicente de la Sonsierra. Con una crianza de doce meses en barrica, destaca por su equilibrio, sus notas de fruta roja y una estructura que ensalza la potencia de los arroces de carne y melosos.
- **Viña Caeira (D.O. Rías Baixas):** La frescura de este blanco aporta el contrapunto perfecto a la gastronomía mediterránea. Elaborado con uvas seleccionadas de la variedad albariño, su perfil aromático y su paso por boca lo convierten en el compañero ideal para los arroces de pescado, marisco y la clásica paella valenciana.

Apoyo a la hostelería local

El objetivo de estas jornadas sigue siendo triple: rendir tributo a la identidad gastronómica de Valencia, dinamizar el sector de la restauración y aportar una oferta gastronómica diferente. Según palabras de Carlos Moro, presidente de Bodega CM Matarromera, este proyecto simboliza la unión entre la tierra y la mesa, ofreciendo una experiencia sensorial completa. "Queremos que los restaurantes más representativos de

Javier Prieto García

Departamento de Comunicación y Marketing
jprieto@matarrromera.es



Valencia vuelvan a ser el escenario de este encuentro donde el producto local y la pasión por el vino se dan la mano".

Experiencias y premios para los comensales

Además de disfrutar de menús diseñados para la ocasión, los asistentes podrán participar en actividades interactivas. Se realizarán sorteos de **botellas en formato Magnum** firmadas personalmente por Carlos Moro. Se invita a todos los participantes a compartir su experiencia en redes sociales utilizando el hashtag oficial: **#ArrocesConCM**.

Toda la información sobre los restaurantes participantes y detalles de los menús está disponible en: <https://jornadagastronomicas.bodegacmdematarromera.es/>

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 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 23 parcelas ubicadas en San Vicente de la Sonsierra y Villalba (La Rioja), y Labastida (Álava); y 50 hectáreas controladas y localizadas en estos municipios y Álbalos, 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@matarromera.es