

Los vinos de Bodega CM Matarromera triunfan en Decanter con 94 y 95 puntos



San Vicente de la Sonsierra (La Rioja), 1 de julio de 2026 – Oinoz Crianza 2022 y CM Matarromera Prestigio 2017, elaborados por Bodega CM Matarromera, han recibido destacadas valoraciones por parte de Decanter, una de las publicaciones especializadas más influyentes y respetadas del sector vitivinícola internacional, consolidando la excelencia de la bodega en la DOCa Rioja.

CM Matarromera Prestigio 2017 ha alcanzado los 95 puntos, situándose entre las referencias mejor valoradas en esta edición y reafirmando el potencial de los grandes vinos de guarda elaborados por la bodega riojana. Esta alta puntuación reconoce la complejidad, profundidad y sofisticación de una elaboración concebida para reflejar el máximo potencial de los viñedos seleccionados de la bodega. Su estructura, riqueza

María Argüelles

Departamento de Comunicación y Marketing
marguelles@matarrromera.es



aromática y capacidad de evolución en botella han sido aspectos determinantes para alcanzar esta destacada calificación. Sus uvas proceden de viñedos en vaso de suelo calcáreo y fresco de La Rioja Alavesa (Labastida) con edades entre 45 y 65 años situados a los pies del monte Toloño. La añada 2017 tuvo como una de sus principales características la excelente sanidad del viñedo. La buena climatología que acompañó el final del ciclo fue interrumpida por una helada que afectó a parte de la producción, que mermó levemente la cantidad de uva cosechada.

Por su parte, **Oinoz Crianza 2022 ha obtenido 94 puntos**, y ha sido seleccionado por la revista para formar parte de una selección de 60 vinos que destacan por su calidad y representatividad de la región. Es un vino que destaca por su equilibrio, frescura y expresión frutal, combinando intensidad aromática, elegancia y una crianza perfectamente integrada. Sus uvas proceden de viñedos de más de 40 años, plantados en vaso, de limitadas producciones y uvas de pequeño tamaño con suelos calcáreos y frescos de San Vicente de la Sonsierra.

La añada 2022 fue una campaña exigente, marcada por altas temperaturas desde mayo, escasez de precipitaciones, ciclo vegetativo rápido y una vendimia muy temprana y extensa. La ausencia de humedad favoreció una sanidad extraordinaria de la uva y una marcada expresión territorial.

Estas puntuaciones suponen un importante respaldo internacional al trabajo desarrollado por Bodega CM Matarromera y reconocen la apuesta constante por la excelencia, la selección rigurosa de la materia prima y una elaboración orientada a expresar con autenticidad el carácter de la DOCa Rioja.

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.

María Argüelles

Departamento de Comunicación y Marketing
marguelles@matarrromera.es



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 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](#)

María Argüelles

Departamento de Comunicación y Marketing
marguelles@matarrromera.es