



El viñedo marca el camino.

CATÁLOGO DE
FORMATOS ESPECIALES

BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA
LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN

El viñedo marca el camino.

CATÁLOGO DE
FORMATOS ESPECIALES

Precios PVP IVA incluido

BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA[®]
LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN



Matarromera Crianza

D.O. Ribera del Duero

Es el buque insignia de Matarromera. Es una muestra palpable del equilibrio entre fruta y madera que caracteriza a la bodega... Tras 12 meses de descanso en barricas de roble americano y francés en salas de humedad controlada y una iluminación tenue, el vino pasa a botella, donde termina de pulirse hasta que está listo para salir de la bodega.

- Magnum de 1,5 litros, añada 2016: 41,95 €
- Botellón de 3 litros*, añada 2017: 103,95 €
- Botellón de 5 litros*, añada 2015: 198,00 €

* Últimas unidades



Matarromera Reserva

D.O. Ribera del Duero

La historia de Matarromera Reserva comienza en Olivares de Duero, en viñedos seleccionados donde la uva tempranillo crece con extremo cuidado durante todo el año para elaborar un tinto complejo, sedoso y muy elegante. La crianza en barrica de roble americano y francés tiene lugar durante 18 meses. Tras dos años en botella, el vino estará listo para saciar a los más exigentes.

- Magnum de 1,5 litros, añada 2014: 73,69 €
- Botellón de 3 litros*, añadas 2001, 2003 y 2005: 181,00 €
- Botellón de 5 litros*, añadas 2001, 2003 y 2005: 342,00 €

* Últimas unidades



Matarromera Esencia

D.O. Ribera del Duero

“La verdadera ESENCIA de una bodega se esconde en sus viñedos, en sus barricas, en su gente... Esta elaboración es un homenaje a todo lo que hemos sido y a todo lo que seremos, porque para poder entender el futuro debemos haber aprendido de nuestro pasado.

Este vino ÚNICO es la integración de **grandes elaboraciones de todos estos años**, que ahora se funden en esta ESENCIA de MATARROMERA”.

- Magnum de 1,5 litros*, sin añada: 192,00 €

* Unidades limitadas



Melior Roble de Matarromera

D.O. Ribera del Duero

Este vino representa la Ribera del Duero más clásica en un vino muy agradable. Proviene de nuestras parcelas ubicadas en la Milla de Oro de la Ribera del Duero, con uvas 100% Tempranillo, este vino es fácil de tomar con amigos y le caracteriza un ligero sabor amaderado debido a su paso por barrica nueva de roble.

- Magnum de 1,5 litros, añada 2018: 16,00 €
- Botellón de 6 litros*, añada 2009: 135,00 €

* Últimas unidades



Emina Pasión

D.O. Ribera del Duero

Un roble que levanta pasiones allá donde va. Este vino se mimó desde su origen, en el viñedo, donde, gracias a la microbiología, se evita la utilización de productos químicos a la hora de combatir plagas y otras enfermedades. Ya en bodega, reposa en barricas nuevas de roble americano y se embotella en botellas aligeradas, que disminuyen la huella de carbono y el impacto medioambiental. Emina Pasión es un vino de perfil moderno, donde la fruta y la madera se ensamblan en un matrimonio perfecto para brindarle al consumidor un vino, que es más que placer, es pasión.

- Magnum de 1,5 litros, añada 2016: 16,19 €



Emina Crianza

D.O. Ribera del Duero

Las mejores parcelas, bañadas por las aguas de la Ribera del Duero consiguen una tempranillo muy moderna donde la expresión de su elegante fruta negra y roja combina a la perfección con los aromas especiados y de maderas nobles de los bosques de Francia (Tronçais) y EEUU (Missouri) obtenidos durante su crianza, a lo largo de 14 meses..

- Magnum de 1,5 litros, añada 2015 y 2016: 32,60 €
- Botellón de 5 litros*, añada 2015: 156,00 €

* Últimas unidades



Emina Reserva

D.O. Ribera del Duero

Un vino que enamora. Este es un vino que sabe su valor y sólo pide que pruebes, así de seguro está. Una palabra para este vino es paciencia. Una paciencia que empieza en el campo con doble selección de uva, en bodega se desgrana uva a uva seleccionando sólo las de mejor calidad. Luego pasa 16 largos meses perfeccionándose en barricas de roble francés, provenientes de los bosques Allier, donde se cultiva según la técnica *haute futaire*. Pero no contento con toda esta espera, se guarda en botella unos meses más para acabar su perfección.

- Botellón de 3 litros*, añada 2005: 122,00 €

* Últimas unidades



Emina Verdejo sobre lías

D.O. Rueda

EMINA Verdejo sobre lías Magnum cuenta con una elaboración en la que el contacto con las lías finas de fermentación, están pensados para su perfecta evolución en este formato magnum, en el que el vino evoluciona de forma diferente y más pausada que en otros formatos de menor volumen y mayor rotación, lo permite transferir al vino estilo, carácter, equilibrio y la ocasión de disfrutarlo con matices de excelente integridad.

- Magnum de 1,5 litros, añada 2019: 23,95 €



Valdelosfrailes Rosado

D.O. Cigales

Valdelosfrailes Rosado Magnum 2019, es un Cigales con un medido coupage de varias parcelas de tempranillo de diferentes características. El tempranillo de nuestra parcela de "Costanas", aporta los caracteres maduros de su edad con las mineralidad de sus suelos, la parcela "Aldor" aporta el vigor y la viveza de un tempranillo de suelo de buena profundidad, mientras que el tempranillo de nuestra parcela de Valdeví aporta la frescura y frutalidad de sus fértiles suelos, bien marcada por su joven edad. Un exhaustivo trabajo de ensamblaje en la Bodega, cuya elaboración pasa por un contacto con las lías finas de fermentación, pensados para su perfecta evolución en este formato magnum, permite transferir al vino estilo, carácter, equilibrio y la ocasión de disfrutarlo con matices de excelente integridad.

- Magnum de 1,5 litros, añada 2019: 21,95 €



Valdelosfrailes Crianza

D.O. Cigales

Este vino es el preferido por muchos enamorados del vino que buscan sabores diferentes, especialmente de denominaciones de origen menos conocidas. Proviene de una parcela conocida como el Páramo, donde las condiciones del suelo obligan a la viña a soportar un estrés hídrico prolongado en verano, del que se obtienen producciones muy bajas, logrando así un vino con un característico toque mineral que combina con los matices frutales de la Tempranillo y los tonos de madera tras los 12 meses que pasa en barricas de roble francés y americano.

- Magnum de 1,5 litros, añada 2016: 20,75 €



Casar de Vide Treixadura s/ lías

D.O. Ribeiro

Casar de Vide Treixadura sobre lías Magnum 2019, es un Ribeiro con un medido coupage de las más selectas variedades de esta zona ancestral. La treixadura combina a la perfección con el albariño, el godello y la tarrantés, para llegar a este vino especial y personal. Un exhaustivo trabajo de ensamblaje en la Bodega, cuya elaboración pasa por un contacto con las lías finas de fermentación, pensados para su perfecta evolución en este formato magnum, en el que el vino evoluciona de forma diferente y más pausada que en otros formatos de menor volumen y mayor rotación, permite transferir al vino estilo, carácter, equilibrio y la ocasión de disfrutarlo con matices de excelente integridad.

- Magnum de 1,5 litros, añada 2019: 26,50 €



Rento

D.O. Ribera del Duero

Rento se creó en el año 2000, en Olivares de Duero, corazón de la Ribera. La bodega está ubicada en una casa noble del siglo XVI que mandó construir el Marqués de Olivares. Desde el siglo XVIII la familia de Carlos Moro se hace cargo de la casa y crea una auténtica joya enológica acorde con la historia y con el tiempo, pero adaptado a los gustos actuales.

- Magnum de 1,5 litros*, añada 2015: 93,00 €
- Botellón de 3 litros*, añada 2015: 241,50 €
- Botellón de 5 litros*, añada 2015: 373,50 €

* Últimas unidades



CM

D.O.Ca. Rioja

CM es un vino de raza de la variedad Tempranillo, procedente de viñedos de entre 25 y 80 años que están situados en la zona de mayor altura de la Sonsierra. La uva con la que se elabora este vino ha sido seleccionada y recogida a mano. Realiza la fermentación alcohólica y maloláctica en barrica de roble francés (65%) y americano (35%), donde permanece 12 meses de crianza hasta noviembre del siguiente año, cuando se procede a su embotellamiento y guarda hasta que esté en perfecto estado, listo para salir al mercado.

- Magnum de 1,5 litros, añada 2016: 36,20 €
- Botellón de 3 litros, añada 2015: 112,00 €
- Botellón de 5 litros, añada 2015: 169,00 €



CM Prestigio

D.O.Ca. Rioja

CM Prestigio es un vino exquisito con una potencia y complejidad inusual, ya que a su vez posee una finura y una elegancia en nariz y en boca que lo convierten en una auténtica obra de arte. Se elabora a partir de uva de la variedad Tempranillo procedente de Labastida, vendimiada a mano. Es, sin duda, el vino más exclusivo de Bodega Carlos Moro, ya que se obtiene de los mejores viñedos que posee la bodega y su crianza en barrica durante 18 largos meses, se produce en barricas de roble francés y americano de las mejores tonelerías. Una vez finalizada dicha crianza, CM Prestigio reposa en botella, donde se afina hasta conseguir el prestigio que le da su nombre.

- Magnum de 1,5 litros, añada 2015 y 2016 : 56,30 €
- Botellón de 3 litros, añada 2015: 147,00 €
- Botellón de 5 litros, añada 2015: 235,00 €



Oinoz Crianza

D.O.Ca. Rioja

Directamente desde Labastida, epicentro de la Rioja alavesa, nos llega Oinoz Crianza, que ya en su primera añada se alzó con la Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas. Es un vino de carácter fuerte que ha nacido para romper las reglas, es un vino moderno e irreverente que no dejará a nadie indiferente.

- Magnum de 1,5 litros, añadas 2015 y 2016: 25,50 €
- Botellón de 3 litros, añada 2014: 95,00 €
- Botellón de 5 litros, añada 2014: 135,00 €



Oinoz by Claude Gros

D.O.Ca. Rioja

Este vino lleva la firma del gran enólogo francés Claude Gros, elaborador de vinos con 100 puntos Robert Parker y gran impulsor de los vinos en su región de origen, Languedoc-Rousillon. Tras haber trabajado con el equipo enológico durante años, Claude elaboró este vino con la firme idea de "rebajar la madera, moderar el nivel de alcohol y aportar una buena madurez de los frutos para reducir la sensación de dulzor y un agradable volumen, largura y redondez en boca".

- Magnum de 1,5 litros, añada 2015: 38,95 €



Granza Roble

D.O. Ribera del Duero

Este vino es producto fruto de un intenso mimo hacia la tierra y los viñedos de los que procede, próximos al Monasterio de San Bernardo en Valbuena de Duero, pertenecientes a la D.O. Ribera del Duero, y denominadas Valuenga, Camino de San Bernardo y La Nava. Son suelos profundos, intermedios entre arcillosos y franco-arenosos. Este vino nace fruto de una cuidada selección de uva en el campo y en bodega. Tras 4 meses de crianza en barricas de roble americano, se embotella para posteriormente salir al mercado.

- Magnum de 1,5 litros, añadas 2016: 16,10€

Añadas históricas.

CATÁLOGO DE
FORMATOS ESPECIALES

Precios PVP IVA incluido



Matarromera Gran Reserva

D.O. Ribera del Duero

El tiempo cobra sentido en Matarromera Gran Reserva. Un total de 24 meses en bodega de roble francés y americano, seguidos de 36 meses en botella, son necesarios para el nacimiento de esta joya enológica. Un tinto elaborado con mimo a partir de viñedos propios de Tempranillo del valle del Duero, entre Olivares y Valbuena de Duero.

- Magnum de 1,5 litros, añada 2000: 950,00 €



Valdelosfrailes Crianza

D.O. Cigales

Este vino es el preferido por muchos enamorados del vino que buscan sabores diferentes, especialmente de denominaciones de origen menos conocidas. Proviene de una parcela conocida como el Páramo, donde las condiciones del suelo obligan a la viña a soportar un estrés hídrico prolongado en verano, del que se obtienen producciones muy bajas, logrando así un vino con un característico toque mineral que combina con los matices frutales de la Tempranillo y los tonos de madera tras los 12 meses que pasa en barricas de roble francés y americano.

- Magnum de 1,5 litros, añada 2002, 2003, 2004* y 2014*: 20,75 €

* Últimas unidades



Valdelosfrailes Prestigio

D.O. Cigales

Uno de los vinos ganadores de la bodega. Procede de uvas especialmente seleccionadas de nuestros viñedos de Las Costanas, elaborado con uvas de las cepas más viejas que aportan un sabor singular a este vino. Se ha fermentado a temperatura controlada, y tras una larga maceración, ha continuado su crianza durante 14 meses en bodega francesa y americana.

- Magnum de 1,5 litros, añadas 2001, 2002, 2003, 2004*, 2005*, 2006: 47,60 €
- Botellón de 3 litros, añada 2005: 118 €
- Botellón de 5 litros, añada 2005: 224 €

* Últimas unidades



Cyan 12 meses

D.O. Toro

Este vino ha sido elaborado al 100% con uvas seleccionadas de Tinta de Toro provenientes de viñedos de entre 30 y 60 años. Una permanencia en barricas de roble francés y americano de al menos 12 meses y un envejecimiento en botella de 14 meses terminan de pulir este vino. En fase visual tiene capa muy cubierta color negro picota. En nariz es muy intenso, con aromas de fruta negra en confitura, especias, regaliz, torrefactos y marcadas notas «mentoladas». En boca es muy concentrado, potente, cálido, amplio con taninos muy maduros y redondos, fruta negra y ligeros matices balsámicos y mentolados. Largo final muy marcado de fruta negra y tonos balsámicos.

- Magnum de 1,5 litros, añadas 2003 y 2004: 29,60€



Cyan Prestigio

D.O. Toro

Este vino, elaborado con la uva Tinta de Toro, ha envejecido durante 15 meses en barricas nuevas de roble francés, y otros 20 meses en botella. La cuidada selección de sus uvas, procedentes de viñedos de entre 60 y 90 años de antigüedad, garantiza la elegancia de este vino. En fase visual es rojo cereza oscuro muy intenso. Brillante y limpio. En nariz tiene aroma potente de fruta negra madura casi confitada y finos toques de tostados del roble. En boca es carnoso, con taninos presentes maduros y grasos. Perfecto ensamblaje fruta-barrica. Excelente expresión varietal de crianza, balsámicos, minerales y plantas aromáticas como tomillo y romero. Una excelente acidez le dota de una frescura que se agradece.

- Magnum de 1,5 litros, añada 2004: 54,75€

BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA
LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN

RIBERA DEL DUERO RIOJA RUEDA CIGALES TORO RIBEIRO

www.matarromera.es