Nota de Prensa

El presidente de la Xunta de Galicia inaugura Viña Caeira, la primera bodega de Carlos Moro en la D.O. Rías Baixas

- Alfonso Rueda ha destacado la "identidad propia" de la bodega y su apuesta "por la calidad, el territorio y la excelencia"

Salvaterra de Miño, 26 de mayo de 2025– El bodeguero y empresario Carlos Moro ha inaugurado Viña Caeira, su bodega en Salvaterra de Miño: la primera en Rías Baixas y la tercera en Galicia, tras Casar de Vide y Sanclodio, de la DO Ribeiro. Se ha celebrado un acto institucional al que ha asistido el presidente de la Xunta de Galicia, Alfonso Rueda.

En palabras de Carlos Moro, “Viña Caeira representa para nosotros un sueño hecho realidad, un proyecto que nos llena de ilusión y, por supuesto de grandes vinos. Desde los inicios de lo que hoy es Bodegas Familiares Matarromera, hemos trabajado incansablemente para llevar a cada copa la esencia de la tierra, el esfuerzo de nuestro trabajo y la pasión que ponemos en cada uno de nuestros vinos. Y esta bodega, esta Finca Pesqueiras, simboliza nuestro compromiso con la viticultura y nuestro respeto y admiración por la tradición vitivinícola de Galicia”.

Desde su adquisición en 2022, han sido varias las obras acometidas para optimizar la producción de Bodega Viña Caeira y mejorar el proceso de producción, siendo más eficiente, ya que la sostenibilidad y la innovación son pilares básicos en todas las bodegas que preside Carlos Moro.

La DO Rías Baixas se caracteriza por el minifundio extremo y a la bodega llega uva desde diferentes pequeñas parcelas, por lo que el muelle de carga, la báscula y el sistema de recepción de uva se han renovado por completo. Desde la mesa de selección, la uva se impulsa hacia la parte superior de unos depósitos estrechos de diámetro estrecho, pero muy altos, lo que favorece el desfangado estático, por gravedad. El objetivo es filtrar los mostos de la forma más natural posible para que arranquen las fermentaciones a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable para lo que ha instalado una enfriadora de gran eficiencia. Estas fermentaciones ayudan a conservar todos los aromas de la excelente uva albariño del Condado do Tea. Se ha pasado de 100.000 a 400.000 kilos de capacidad de producción.

También se han modernizado la línea de envasado, los sistemas de embotellado, etiquetado y encapsulado. Se ha restructurado el espacio para aprovecharlo y sacarle el mejor partido. Se han implantado sistemas de aislamiento para mejorar la eficiencia de Bodega Viña Caeira.

Por su parte, el presidente de la Xunta de Galicia ha destacado la "identidad propia" de la bodega y su apuesta "por la calidad, el territorio y la excelencia". Además, ha enfatizado que

Bodega Viña Caeira forma parte de la D.O. "más reconocida en Galicia, también la de mayor capacidad de producción e internacionalización".

Aunque la inauguración se ha realizado en 2025, Viña Caeira se elabora desde 2022. La principal motivación de Carlos Moro siempre ha sido aprovechar el potencial varietal de las mejores parcelas dentro de las principales regiones vitivinícolas de nuestro país y en Viña Caeira lo consigue, potenciando la personalidad del Condado do Tea, de Salvaterra de Miño, a través del carácter y temperamento de sus vinos y sin perder de vista su marcado estilo. "*Caeira* es una palabra gallega que significa terreno de ladera con canto rodado. Este terreno granítico, sábrego, es la base de los emparrados de esta parcela, situada junto a las famosas pesqueras del río Tea. Salvaterra de Miño, con su cultura vitivinícola y clima únicos, que nos brinda las condiciones ideales para elaborar vinos excepcionales que reflejan la identidad y el carácter de esta región", ha concluido el presidente de Bodega Viña Caeira, Carlos Moro.

Viña Caeira

En Viña Caeira no habla el hombre, habla la uva. Una albariño procedente de emparrados que rodean la bodega, situada en el municipio pontevedrés de Salvaterra de Miño.

Puro, libre y exento de toda mezcla. Albariño sin artificios.

Viña Caeira es reflejo de la autenticidad de su origen en el Condado de Tea; define lo que buscamos ser en cada vendimia y lo que orgullosamente podemos decir que siempre seremos.

Un vino en el que destacan los aromas a lima, manzana verde y albaricoque, con notas tropicales de maracuyá unidas a un fondo vegetal mentolado y de hinojo que le da persistencia.

Viña Caeira es de carácter atlántico, con una acidez y salinidad bien integrada y con excelente equilibrio.

Viña Caeira es Puro Albariño.

Sobre Viña Caeira

Viña Caeira es fruto del encuentro entre un hombre y una denominación de origen, la de Rías Baixas, en la que cada día trabajamos para darle sentido a nuestro objetivo: ser Puro Albariño.

Cautivado por Galicia y amante de los vinos gallegos, Carlos Moro crea Viña Caeira en 2022, en la Denominación de Origen Rías Baixas.

Suelos de gravas y cantos de cuarzo donde la identidad de un viñedo único que crece buscando el cielo y la prudencia de la uva Albariño, forman la pareja perfecta.

Patricia Villasante
Departamento de Comunicación
pvillasante@matarromera.es

En Viña Caeira conviven cientos de pilares de piedra que las vides utilizan a su antojo para crecer y buscar el sol. La bodega está rodeada por algo más de dos hectáreas de albariño en parrales atados sobre los pórticos de granito que dibujan un paisaje poético.

Visita:

Web Viña Caeira

Instagram

Facebook

Youtube

Y escucha **nuestro podcast 'La esencia del vino'**

Patricia Villasante
Departamento de Comunicación
pvillasante@matarromera.es