vinetur

Viña Caeira 2023, el albariño de Matarromera en Rías Baixas presenta su nueva añada

Carlos Moro celebra la pureza atlántica del Albariño con un vino que honra la tierra gallega

martes 4 de noviembre de 2025

ESCRITO POR BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA



Bodega Viña Caeira, el proyecto de Bodegas Familiares Matarromera en la Denominación de Origen Rías Baixas, lanza su nueva añada: Viña Caeira 2023. Este Albariño, que encarna la pureza atlántica y el carácter de su tierra, llega respaldado por la calificación de "muy buena" para la añada 2023 por parte del Consejo Regulador de la DO.

Según Carlos Moro, presidente de la bodega "Viña Caeira 2023 es un ejemplo de la excelencia que buscamos en cada uno de nuestros proyectos. La Finca Pesqueiras nos regala una uva Albariño con un carácter atlántico único, que hemos sabido interpretar con la máxima precisión. Esta añada, marcada por un ciclo vegetativo favorable, nos ha permitido obtener un vino que conjuga una intensa frescura con una complejidad aromática sobresaliente. Es un Albariño que respeta y exalta nuestro terruño de Rías Baixas."

Un Albariño de terruño y expresión atlántica

Viña Caeira 2023 es el resultado de la esmerada elaboración de la bodega en la prestigiosa Denominación de Origen Rías Baixas. Este vino es una fiel expresión de la tierra y el viñedo de donde procede, la Finca Pesqueiras, en el Condado do Tea, un enclave privilegiado que dota a la uva albariño de una calidad intrínseca y diferenciadora.

La añada 2023 en Rías Baixas se caracterizó por las precipitaciones, por ser más fresca y un final del verano caluroso que se tradujo en mostos concentrados, muy aromáticos con grados moderados y una acidez equilibrada, elementos clave que perfilan el carácter fresco y frutal de Viña Caeira.

Reconocimiento de la Crítica Especializada

La calidad de Viña Caeira 2023 ha sido reconocida por las guías y publicaciones del sector:

- 93 puntos en la revista Vivir el Vino. La valoración de Vivir el Vino destaca su complejidad aromática y equilibrio: "Limpio, intenso, de aromas de fruta verde como la manzana golden, que evoluciona hacia frescos cítricos y cáscara de lima,

nectarinas, flor blanca y eucaliptos, bajo el mimo de notas de hinojo, laurel y romero. En boca muestra frescura, buena carga frutal, siendo mineral y de notas de viña. Imprime viveza su acidez y deja un largo final salino y vegetal."

- 91 puntos en la Guía Peñín. Por su parte, la Guía Peñín lo describe como un vino de "estilo representativo, color pajizo, aroma expresivo, flores blancas, fruta fresca. Sabroso en boca, frutoso, equilibrado."

Sobre Viña Caeira 2023

Viña Caeira 2023 se presenta con un intenso color pajizo, con brillantes reflejos verdes. En nariz, ofrece una expresividad aromática marcada por la frescura de la fruta verde (manzana golden, cítricos como la lima) y notas de fruta de hueso (nectarinas), complementadas por un elegante fondo de flor blanca y matices balsámicos (eucalipto, hinojo, laurel y romero). En boca es fresco, sabroso y equilibrado, con una notable carga frutal y un marcado carácter mineral. Su vibrante acidez aporta viveza, culminando en un largo y persistente final salino y vegetal, característico de los grandes Albariños atlánticos.

Viña Caeira

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

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

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. 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.