

Cyan

Queridos amigos del Club Les Domaines,

Soy Carlos Moro, presidente de Bodegas Familiares Matarromera y creador de Bodegas Cyan en la D.O. Toro, en el valle del río Duero; una tierra donde la variedad Tinta de Toro alcanza una expresión única. En Valdefinjas cultivamos viñedos viejos en régimen de agricultura ecológica e integrada, con rendimientos muy bajos y vendimia manual. Cuidamos el paisaje y la biodiversidad porque creemos que un gran vino comienza en un terruño vivo y respetado. A través de esta carta me gustaría presentarte tres vinos que elaboramos en esta increíble bodega:

Cyan Crianza es nuestra puerta de entrada: Tinta de Toro jugosa, de color picota intenso, aromas de fruta negra, especias y notas balsámicas. En boca es sabroso y equilibrado. Perfecto para guisos, carnes de caza, carnes estofadas o una cena informal entre amigos.

Cyan Prestigio da un paso más en profundidad y complejidad. Procede de cepas muy viejas y una crianza más prolongada en roble francés. Es carnoso y sedoso, con recuerdos de mora madura, cacao, vainilla y tabaco. Ideal para cordero asado, raclettes, chuletillas o caza menor y largas sobremesas.

En lo más alto encontramos **Cyan Pago de la Calera**, nuestro vino de pago nacido de un viñedo singular. Es intenso, amplio y muy largo, con capas de fruta negra, monte bajo, chocolate y finos tostados. Acompaña platos de caza mayor y carnes rojas de larga maduración o quesos muy curados

Os invito a descubrir Bodega Cyan, ya sea visitando nuestra bodega en Toro o disfrutando estos vinos en vuestra mesa.

Con todo mi afecto,

Carlos Moro Presidente de
Bodegas Familiares Matarromera

Liebe Freunde des Club les Domaines,

ich bin Carlos Moro, Präsident der Bodegas Familiares Matarromera und Gründer der Bodega Cyan in der D.O. Toro im Tal des Duero – einer Region, in der die Rebsorte Tinta de Toro einen einzigartigen Ausdruck erreicht. In Valdefinjas bewirtschaften wir alte Weinberge nach ökologischen und integrierten Grundsätzen, mit sehr niedrigen Erträgen und ausschliesslich manueller Lese. Wir pflegen die Landschaft und die biologische Vielfalt, weil wir glauben, dass ein grosser Wein in einem lebendigen und respektierten Terroir entsteht. Mit diesem Brief möchte ich Ihnen drei Weine vorstellen, die wir in dieser aussergewöhnlichen Bodega herstellen:

Cyan Crianza ist unser Einstieg – ein saftiger Tinta de Toro mit tief kirschroter Farbe, Aromen von schwarzer Frucht, Gewürzen und balsamischen Noten. Am Gaumen ist er schmackhaft und ausgewogen – perfekt zu Schmorgerichten, Wild, Eintöpfen oder einem ungezwungenen Abendessen unter Freunden.

Cyan Prestigio geht einen Schritt weiter in Tiefe und Komplexität. Er stammt von sehr alten Rebstöcken und reift länger in französischer Eiche. Er ist fleischig und zugleich seidig, mit Anklängen von reifen Brombeeren, Kakao, Vanille und Tabak. Ideal zu Lamnbraten, Raclette, Koteletts oder Kleinwild – und für lange Tischgespräche.

An der Spitze steht **Cyan Pago de la Calera**, unser Wein aus einer Einzellage. Er ist intensiv, weit und äusserst lang im Abgang, mit Schichten von schwarzer Frucht, mediterranen Kräutern, Schokolade und feinen Röstaromen. Er begleitet Wildgerichte und lang gereiftes Rindfleisch ebenso wie sehr reifen Käse.

Ich lade Sie herzlich ein, die Bodega Cyan zu entdecken.

Mit herzlichen Grüssen

Carlos Moro, Präsident Bodegas Familiares Matarromera

Chers amis du Club Les Domaines,

Je suis Carlos Moro, président de Bodegas Familiares Matarromera et créateur de la Bodega Cyan, située dans l'appellation D.O. Toro, dans la vallée du fleuve Duero – une terre où le cépage Tinta de Toro atteint une expression unique.

À Valdefinjas, nous cultivons de vieilles vignes en agriculture biologique et intégrée, avec de très faibles rendements et des vendanges entièrement manuelles. Nous préservons le paysage et la biodiversité, car nous sommes convaincus qu'un grand vin naît d'un terroir vivant et respecté. Par cette lettre, j'aimerais vous présenter trois vins que nous élaborons dans cette bodega exceptionnelle:

Cyan Crianza est notre porte d'entrée: un Tinta de Toro juteux, à la robe cerise intense, avec des arômes de fruits noirs, d'épices et de notes balsamiques. En bouche, il est savoureux et équilibré – parfait pour les ragoûts, le gibier, les viandes mijotées ou un dîner informel entre amis.

Cyan Prestigio va plus loin en profondeur et en complexité. Issu de très vieilles vignes et d'un élevage plus long en chêne français, il est charnu et soyeux, avec des notes de mûre bien mûre, de cacao, de vanille et de tabac. Idéal avec un agneau rôti, des raclettes, des côtelettes ou du petit gibier – ainsi que pour de longues conversations à table.

Au sommet de la gamme se trouve **Cyan Pago de la Calera**, notre vin de parcelle, né d'un vignoble singulier. Il est intense, ample et très long en bouche, avec des couches de fruits noirs, de garrigue, de chocolat et de délicates touches toastées. Il accompagne parfaitement le grand gibier, les viandes rouges longuement mûrées ou les fromages très affinés.

Je vous invite à découvrir la Bodega Cyan.

Avec toute mon affection,

Carlos Moro, Président Bodegas Familiares Matarromera