

Beatriz Moro, presidenta de Bodega Win Sin Alcohol

Texto: REDACCIÓN Fotografía: BODEGA WIN SIN ALCOHOL

Líder con visión internacional, espíritu emprendedor y una firme apuesta por la innovación consciente, Beatriz Moro preside desde 2023 Bodega Win Sin Alcohol, una bodega pionera en la elaboración de vinos desalcoholizados ubicada en Valbuena de Duero (Valladolid), y reconocida mundialmente por su compromiso con la excelencia y el bienestar. Además, forma parte del Consejo de Administración de Bodegas Familiares Matarromera, grupo vinícola de referencia en España.

Su trayectoria profesional se ha desarrollado entre Estados Unidos y Europa, aunque su vínculo con el vino es profundo y personal. Hija de Carlos Moro, presidente y fundador de Bodegas Familiares Matarromera, Beatriz ha crecido entre viñedos y barricas, percibiendo desde muy joven la cultura del vino como parte esencial de su vida.

Licencia en Publicidad y Relaciones Públicas por la Universidad CEU San Pablo de Madrid, amplió su formación en la Suffolk University de Boston (EEUU) y culminó un Executive MBA en el Instituto de Empresa (IE Business School). Inició su carrera profesional en agencias de publicidad y relaciones públicas de prestigio internacional, donde ejerció como directora de Arte en ciudades como Madrid y Berlín. "Allí", explican fuentes de la bodega, "lideró campañas creativas con fuerte impacto emocional, colaborando con marcas para construir narrativas auténticas y conectar con sus audiencias desde la estrategia y la sensibilidad".

Yoga y bienestar físico

Durante más de una década en el extranjero, Beatriz canalizó también su interés por el bienestar físico y mental. Se formó intensamente en yoga y meditación, y fundó su propio estudio de yoga en Estados Unidos, creando un espacio de transformación personal y colectiva, orientado a una vida más consciente y equilibrada.

A su regreso a España, decidió alinear su experiencia internacional con sus raíces familiares y su vocación transformadora. Desde niña ha estado implicada en las distintas áreas que conforman las empresas del grupo Bodegas Familiares Matarromera, lo que le ha permitido desarrollar un conocimiento profundo del negocio. Desde que asumió la presidencia de Win, lidera la visión y la estrategia de la

compañía, impulsando su posición en los mercados nacional e internacional. Bajo su liderazgo, ha fortalecido la proyección global de la marca, consolidándola como el principal referente en el sector del vino sin alcohol.

Bajo su presidencia, Win ha sido reconocida con importantes galardones internacionales, incluyendo varias medallas de oro en el concurso de vinos CINVE y el premio "Best of Category" en Mundus Vini, uno de los certámenes más prestigiosos del mundo. En reconocimiento a su trayectoria, Beatriz Moro ha recibido el Premio impulso otorgado por la revista Corporate y ha sido admitida en Young Presidents' Organization (YPO), una influyente red global de liderazgo empresarial. "Estos reconocimientos", señalan las mismas fuentes, "consolidan tanto a Win como a su presidenta como referentes en innovación, liderazgo consciente y transformación del sector vitivinícola hacia un modelo más saludable, sostenible y alineado con los nuevos hábitos de consumo".

Beatriz Moro representa "una nueva generación de liderazgo global, creativo y comprometido con la evolución positiva de la sociedad".



BODEGA WIN SIN ALCOHOL - CTRA. VP-3012 - 47359 VALLADOLID - TELF.: (+34) 983 68 33 15 - WWW.WIN-ZERO.COM



Beatriz Moro, presidenta de Bodega Win Sin Alcohol.



Beatriz Moro es también consejera de Bodegas Familiares Matarromera.

Refrescantes, frutales y equilibrados

0% SPARKLING WHITE

Variedades: verdejo, sauvignon, viura y moscatel.
Alcohol: 0%. **Azúcar:** 28 g/l. **Acidez:** 5,7 g/l. **pH:** 3,3.

Nota de cata: un vino sin alcohol color amarillo pálido con una burbuja muy fina y elegante. En nariz presenta tonos herbáceos y anisados, así como cítricos y de manzana verde. Es muy refrescante y ligeramente dulce en boca.

Maridaje: con canapés de foie, crepes rellenos de crema y frutas o un tiramisú casero.

Momentos: siempre es un buen momento para levantar una copa de este espumoso y brindar.

Premios: medalla de oro (*Berliner Wine Trophy*), medalla de plata (*Concours Mondial Bruxelles*).

5.0 BY WIN ROSÉ

Variedades: verdejo, tempranillo.
Alcohol: 5%. **Azúcar:** 80 g/l. **Acidez:** 5,8 g/l.

Nota de cata: Win 5.0% Rosé procede de uvas de las variedades tempranillo y verdejo con un punto natural de carbónico que lo convierte en una opción increíblemente refrescante. Tiene un color rosa pálido. En nariz se aprecian aromas frutales de fresa, frambuesa y melocotón con sutiles toques de lavanda. En boca es muy fresco y agradable. Perfecto equilibrio entre el dulzor, la acidez y el carbónico.

Maridaje: puede acompañar cualquier plato de comida asiática. Es ideal para cualquier tipo de dulce.

Momentos: en el aperitivo, en una cena con amigos o para disfrutar de cócteles con baja graduación.



0% RED

Varietades: tempranillo, tinta de Toro, garnacha.
Alcohol: 5 %. **Azúcar:** 36 g/l. **Acidez:** 4,6 g/l. **pH:** 4,6.

Nota de cata: Sonríe tinto está elaborado con uvas de las variedades tempranillo, tinta de Toro y garnacha. Es un vino irresistible, con aromas de frutos rojos y tonos florales. Buen volumen y muy agradable en boca.

Maridaje: acompañando un queso tipo *brie* y mermelada de higo con unos tacos de carne mechada o con un pastel de carne con puré de patata.

Momentos: perfecto para el aperitivo de los fines de semana o mientras escuchas tu álbum preferido.

WIN TEMPRANILLO 12 MONTHS

Varietades: tempranillo.
Alcohol: 0 %. **Azúcar:** < 5 g/l. **Acidez:** 5,5 g/l. **pH:** 3,3.

Nota de cata: nos encontramos con un vino tinto sin alcohol que ha pasado por un proceso de crianza de 12 meses. Elaborado con uvas de las variedades tinta de Toro y Tempranillo, tiene una capa media de color cardinal subido. Es franco y elegante en nariz con aromas a frutas rojas y persistentes tonos terciarios de su paso por barrica (torrefactos y regaliz). Es equilibrado y aterciopelado en boca.

Maridaje: para acompañar a un *risotto* de setas o un solomillo de ternera a la brasa. También con chocolate negro y frutos rojos.

Momentos: sólo o en compañía, al volver a casa después del trabajo. Sorprende a tus amigos con este tinto sin alcohol.