

Bodegas Masaveu: Murua, Pagos de Araiz, Leda, vinos con calidad suprema

Bodegas Masaveu, perteneciente al grupo empresarial Corporación Masaveu, nace en 1974 cuando esta familia adquiere Bodegas Murua en la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Por [Ángel Marques Ávila. Periodista](#)

Bodegas Masaveu. En sus inicios, en esta bodega se elaboraba **vino** de forma privada fruto de la pasión de esta familia y su vínculo con el mundo vinícola, pero posteriormente se decide apostar por la **comercialización** remodelando y adaptando la bodega e impulsándola a los más altos estándares de calidad con la elaboración de **excelentes vinos**.

Comienza así una aventura que ha ido creciendo hasta estar presente a día de hoy en diferentes partes y regiones del país: **Murua** (DOCa Rioja), **Fillaboa** (DO Rías Baixas), **Pagos de Araiz** (DO Navarra), **Leda** (Vino de la Tierra de Castilla y León) y **Valverán** (Asturias). En estas zonas, Masaveu Bodegas elabora **vinos blancos, rosados y tintos** de diferentes variedades y características, y también crea un producto innovador, pero de raíces tradicionales, como es la **sidra de hielo**.

Los años setenta...comienzos

A pesar de comenzar en los años setenta con las bodegas, la pasión de esta saga por el vino y el viñedo se apreciaba mucho antes, ya a [mediados del siglo XIX](#) la familia poseía plantaciones de viñedo en **Castellar del Vallés**, de donde era **Federico Masaveu Rivell**.



Bodegas Masaveu. En sus inicios, en esta bodega se elaboraba vino de forma privada.

En esta zona de la provincia de Barcelona se iniciaron los pasos que un siglo más tarde continuarían sus descendientes desde el norte de España, concretamente **Asturias**, donde acabó asentándose esta familia con el paso de los años y donde fraguaron un grupo de empresas en diferentes sectores y negocios: **Corporación Masaveu**.

Es en 1998 cuando el testigo de las bodegas es tomado por José

Masaveu Herrero, quien organiza, reestructura y comienza a profesionalizar el grupo de bodegas. Una vez más, la pasión y valor que representa el vino son lo que lleva a la familia Masaveu a que uno de sus miembros se dedique en cuerpo y alma a las bodegas hasta la actualidad.

Calidad exquisita

Bodegas Murua, tiene a su disposición un total de 51 parcelas propias de distintas variedades que componen las más de 80 hectáreas, situadas en la Rioja Alavesa (Elciego, Laguardia, Villabuena de Álava, Leza, Lanciego y Navaridas). La finca que rodea la bodega está dividida en 8 pagos plantados con distintas variedades: con matices como la orientación, la exposición solar de los racimos, el terroir, etc. se consiguen los mejores resultados con cada tipo de uva, en la que el rendimiento de la viña es muy bajo y el nivel de auto exigencia muy alto.



1998 cuando el testigo de las bodegas es tomado por José Masaveu Herrero

El equipo tiene las metas muy claras y poniendo todos nuestros recursos humanos y tecnológicos al servicio de un único objetivo: la mejora constante para seguir elaborando los mejores vinos que jamás hubiéramos podido elaborar. Y así desde El ciego, en la Rioja Alavesa, Bodegas Murua lleva desde la Edad Media y, especialmente desde 1974 cuando se integró en Masaveu Bodegas, trabajando en la evolución del Rioja para conquistar paladares y mercados.

Joya

Esta bodega elabora un Reserva, este vino vigía, basado en ofrecer la mejor evolución entre los aromas terciarios y la amplia gama de aromas que ofrecen las parcelas que esta bodega posee en la Rioja Alavesa. Se trata de un vino, desde mi punto de vista, extenso y complicado que procede de un paciente trabajo de viticultura educada con el medio ambiente y con la costumbre de La Rioja.

Elaborado con tempranillo, graciano y mazuelo y fermentación a temperatura controlada con un seguimiento puntual de la maceración. La fermentación malo láctica y el decantado se realizan en barricas de roble francés y americano.

Centenario

Bodegas Leda, localizada en Tudela de Duero, Valladolid, fue impulsada en sus inicios en el año 1998 por el prestigioso enólogo Mariano García, vinculado a algunos de los proyectos vinícolas más importantes de España. La familia Masaveu se une a este proyecto en el año 2009 para posteriormente elaborar vinos con una filosofía de agricultura ecológica de máximo respeto al viñedo



La familia Masaveu se une a este proyecto en el año 2009

Esta bodega es la apuesta por viñedos centenarios del Valle del Duero, la búsqueda de lo auténtico, la selección de los suelos más ricos. Pero, sobre todo, simboliza el concepto de bodega “multiterroir” que conecta la esencia de la uva tempranillo con la expresión de unas 20 hectáreas de viñedos seleccionados de distintas zonas de Castilla y León dando como resultado vinos de increíble potencia y personalidad.

El equipo de esta bodega suma conocimientos, ilusión y trabajo para crear los singulares vinos de Leda

Buque insignia

Leda Viñas Viejas es el vino que encarna los principios de Bodegas Leda. Un vino tinto multiterroir elaborado a partir de uvas de tempranillo de viñedos de 70 y 100 años, con

rendimientos bajos entre 2.000 y 2.500 Kg/Ha, procedentes de dos de las zonas más emblemáticas de Castilla y León: Ribera del Duero y Toro.

Crianza, posee un envejecimiento de 23 meses en barricas nuevas de roble francés (85%), americano (10%) y español (5%). Se trata según nos dicen en esta bodega es el “buque insignia”, con una producción que varía dependiendo de la calidad de la añada, entre 2.000 y 12.000 botellas.



Se trata de un vino cien por cien Tempranillo, animoso, pues creo que invita a tomarlo con asiduidad, por su propia idiosincrasia, a simple vista destaca su color rojo picota intenso, muy brillante. Desprende en nariz matices como grosella, frambuesa, arándanos.

En boca resulta atractivo, con muy buena distribución y unión, se aprecian taninos equilibrados y un final gustoso y elegante, yo lo resumiría diciendo que es un vino para

deleitarse en su plenitud con una buena compañía, en la mesa, para comentarlo mutuamente.

La más internacional

Para entender un lugar, una historia hay que conocer su pasado y sus inicios. Bodegas Pagos de Araiz, comienza a concebirse en el año 2000 cuando la familia Masaveu adquiere una finca a las afueras de Olite, en Navarra. Hoy en día en esos terrenos hay [150 hectáreas de viñedos](#) de distintas variedades de uvas (tempranillo, graciano, garnacha, merlot, cabernet sauvignon y syrah) y unas instalaciones de 14.000 m²., y se ha convertido en una de las bodegas más destacadas de Navarra.

La elaboración tradicional, junto con una buena y excelente materia prima y la realización de vinificaciones diferenciadas por variedades y parcelas, permite a esta bodega crear vinos complejos y equilibrados.



Crianza, posee un envejecimiento de 23 meses en barricas nuevas de roble francés (85%), americano (10%) y español (5%).

De todas las bodegas de Masaveu, es la más internacional, siendo merecedora en 2021 del Premio Alimenta Navarra en la categoría de Internacionalización.

Aprovechando el uso de la tecnología y la innovación, la bodega navarra viene realizando una fuerte apuesta por la sostenibilidad con el desarrollo de varios proyectos de investigación dirigidos a respetar y mejorar el ecosistema que rodea las labores vitivinícolas. En esta línea, Pagos de Araiz coordina el proyecto Oivina, que propone el desarrollo de un modelo predictivo para luchar contra el oídio.

Exquisitez

En esta bodega se elaboran vinos diferentes, pero como nos señalan “siempre con una cualidad común que representa a todas

las firmas de Masaveu Bodegas; la búsqueda constante de mejora para ofrecer vinos de una calidad excepcional”.

Esta bodega de Navarra mantiene el sello de Wineries For Climate Protection que acredita que en el presente es una bodega medioambientalmente sostenible.

Genuino

Pagos de Araiz Crianza, se caracteriza fundamentalmente por tener una delicada elaboración y crianza por separado de cada variedad, realizada en barricas de roble francés o americano. Tras ello, se selecciona el ‘coupage’ final que irá a la botella, donde reposa durante varios meses antes de salir al mercado.



Todas las variedades proceden de nuestras fincas de Pagos de Araiz de 150 ha de viñedos, que tienen una media de 20 años,

cultivados en las suaves colinas de textura limo arcillosa con cantos rodados. Las variedades que componen este vino; tempranillo 30%, merlot 30%, syrah 20% y cabernet sauvignon 20%.

Se trata de un vino fácil de beber, de ánimo independiente y genuino y atrevido bajo una innegable seña de calidad que caracteriza a los vinos que elabora esta familia, "Hay un vino para cada momento y un momento para cada vino".