

SELECCIÓN DE AÑADAS ANTIGUAS

# JOYAS ENOLÓGICAS, ARTESANOS DEL

*Siempre*

MASAVEU ● BODEGAS



# Bienvenidos

Bienvenidos a la Selección de Añadas Antiguas de *Masaveu Bodegas*, una cuidada selección de vinos que representan la esencia de nuestra tradición vitivinícola y el paso del tiempo convertido en arte.

Cada botella que te acercamos por esta vía es un testimonio de nuestra dedicación, paciencia y respeto por la naturaleza.

# SELECCIÓN *de* AÑADAS ANTIGUAS

## UN VIAJE POR LA HISTORIA Y LA EXCELENCIA

Tres bodegas, tres territorios y una misma forma de entender el vino: respeto por el origen, cuidado del tiempo y una artesanía que transforma paisaje y memoria en expresiones singulares.



FILLABOA®



LEDA



MURUA



# FILLABOA®

Selección de Añadas Antiguas

MASAVEU • BODEGAS

| 4

Auténticos tesoros de **Rías Baixas** que ponen en valor el potencial de envejecimiento de la variedad **Albariño**.

## NATURALEZA QUE CONSTRUYE

Un *paisaje atlántico* de ríos, bruma y vegetación rodea los viñedos, protegido por muros de piedra y árboles centenarios.

Un lugar donde la naturaleza y el tiempo construyen, a su propio **ritmo, carácter, equilibrio y profundidad.**





TODO SUCEDE SIN PRISA. CADA GESTO SE  
ACOMPASA AL RITMO NATURAL DEL LUGAR,  
EN UN PROCESO PAUSADO Y SILENCIOSO DONDE  
EL TIEMPO APREMIA Y

*Acompaña*



2008 ELEGANCIA,  
COMPLEJIDAD Y  
POTENCIA AROMÁTICA.

2012 NOTABLE FRESCURA,  
ACIDEZ VIBRANTE Y  
COMPLEJIDAD AROMÁTICA.

2015 INTENSIDAD AROMÁTICA,  
REFRESCANTE Y UNA  
ESTRUCTURA ARMONIOSA.

2018 PERFIL AROMÁTICO  
COMPLEJO Y GRAN  
FRESCURA Y EQUILIBRIO.

2022 VIVACIDAD, PUREZA  
Y MARCADA  
MINERALIDAD.

2011 EQUILIBRIO, FRESCURA,  
INTENSIDAD AROMÁTICA  
Y UNA ACIDEZ  
PERFECTAMENTE  
INTEGRADA.

2013 UNA ACIDEZ BIEN INTEGRADA  
CON AROMAS INTENSOS Y  
VIVEZA ELEGANTE.

2017 ACIDEZ VIVA Y  
MINERALIDAD ELEGANTE.

2020 FRESCURA Y UNA INTENSIDAD  
AROMÁTICA CON Matices  
FRUTALES Y FLORALES.

2023 FRESCURA VIBRANTE,  
ACIDEZ PRECISA E  
INTENSIDAD AROMÁTICA.



FILLABOA  
A TRAVÉS  
DEL *Tiempo*





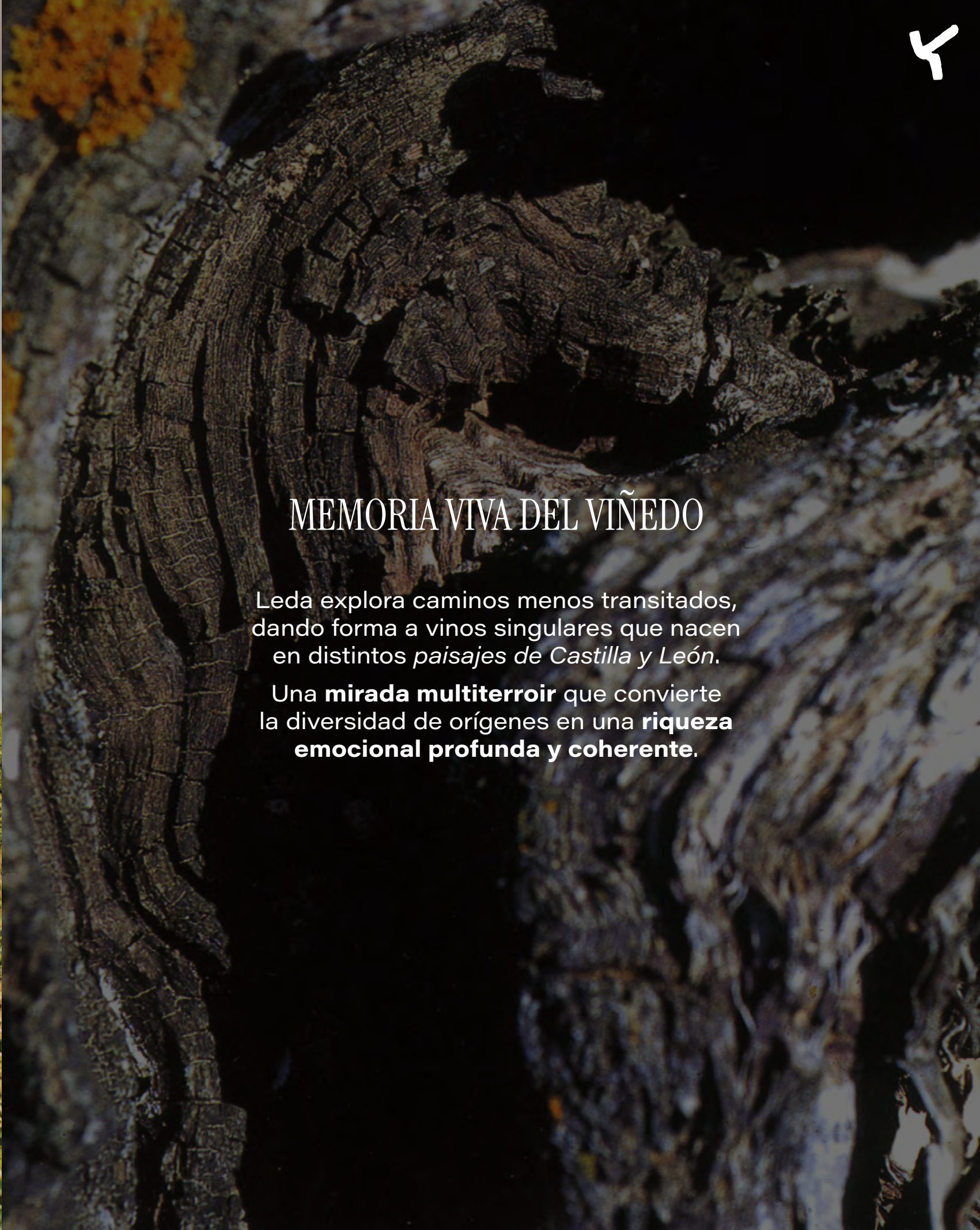
# LEDA

Selección de Añadas Antiguas

MASAVEU • BODEGAS



Los vinos de Bodegas Leda destacan por su *capacidad de envejecimiento*, su complejidad aromática y su estructura elegante, convirtiéndose en verdaderos guardianes de la historia y del potencial de los **grandes tintos de Castilla y León.**



# MEMORIA VIVA DEL VIÑEDO

Leda explora caminos menos transitados, dando forma a vinos singulares que nacen en distintos *paisajes de Castilla y León*.  
Una **mirada multiterroir** que convierte la diversidad de orígenes en una **riqueza emocional profunda y coherente**.



CADA VINO SE CONSTRUYE DESDE UNA  
VITICULTURA RESPETUOSA Y UNA  
ELABORACIÓN PRECISA, DEJANDO QUE EL  
ORIGEN SE EXPRESE SIN CONCESIONES Y CON  
*Naturalidad*





GRAN CONCENTRACIÓN AROMÁTICA, TANINOS PULIDOS Y EXCELENTE CAPACIDAD DE ENVEJECIMIENTO.

2001

ESTRUCTURA FIRME, PROFUNDIDAD Y CAPACIDAD DE ENVEJECIMIENTO.

2005

ESTRUCTURA ARMONIOSA Y ELEGANTE, CON UNA BUENA CONCENTRACIÓN AROMÁTICA.

1999

INTENSIDAD AROMÁTICA Y TANINOS FIRMES.

2003

ELEGANCIA, ACIDEZ BIEN INTEGRADA Y NOTABLE EXPRESIÓN AROMÁTICA.

2007

ESTRUCTURA SÓLIDA, COMPLEJIDAD AROMÁTICA Y CAPACIDAD DE GUARDA.

2009

ACIDEZ REFRESCANTE Y BUENA INTENSIDAD AROMÁTICA.

2018

EXPRESIÓN AROMÁTICA, ACIDEZ EQUILIBRADA Y POTENCIAL DE GUARDA.

2020

NOTABLE ACIDEZ Y SUTIL ELEGANCIA.

2013

2008

ELEGANCIA SUTIL, BUENA ESTRUCTURA Y UNA LONGEVIDAD DESTACADA.

2004

EXCELENTE EQUILIBRIO, INTENSIDAD AROMÁTICA Y ESTRUCTURA ELEGANTE.

2016

ARMONÍA ENTRE ESTRUCTURA, ACIDEZ Y EXPRESIÓN AROMÁTICA.

2010

FRESCURA, ELEGANCIA Y CAPACIDAD DE GUARDA.

2019

ACIDEZ EQUILIBRADA Y UNA ESTRUCTURA QUE AUGURA UNA EXCELENTE CAPACIDAD DE GUARDA.



# LEDA A TRAVÉS DEL *Tiempo*



2002

FRESCURA, EQUILIBRIO Y UNA EXPRESIÓN AROMÁTICA SUTIL.





# MURUA

Tesoros enológicos de **Rioja Alavesa** que revelan la *elegancia, frescura y longevidad* de variedades como la Tempranillo a lo largo del **tiempo**.

## EL VALOR DEL LEGADO

En el **corazón de Rioja Alavesa**, Murua se asienta sobre un patrimonio de viñedo propio que define su identidad.

Parcelas cuidadas y profundamente arraigadas al territorio, donde cada cepa *refleja el carácter del lugar del que nace.*





CADA VINO ES ELABORADO EN UN AMBIENTE  
DONDE LA MAESTRÍA SE PONE AL SERVICIO  
DEL PAISAJE. UNA ARTESANÍA SILENCIOSA QUE  
BUSCA LA EXCELENCIA SIN PERDER

*Equilibrio y Autenticidad*



1970

ESTRUCTURA SÓLIDA  
Y UN EXCELENTE  
POTENCIAL DE  
ENVEJECIMIENTO.

2001

NOTABLE FRESCURA,  
ESTRUCTURA Y  
CAPACIDAD DE  
ENVEJECIMIENTO.

2004

GRAN COMPLEJIDAD,  
FRESCURA Y  
EXTRAORDINARIO  
POTENCIAL DE GUARDA.

2006

CARÁCTER VARIETAL  
Y LA ELEGANCIA DE  
ESTA SUBZONA.

2011

NOTABLE INTENSIDAD,  
ESTRUCTURA Y  
CARÁCTER.

2015

GRAN VIVACIDAD,  
AROMAS INTENSOS  
Y UNA ESTRUCTURA  
ELEGANTE.

2017

FRESCURA Y UNOS  
MATICES AROMÁTICOS  
VARIETALES.

2013

FRESCURA Y DESTACADA  
EXPRESIÓN AROMÁTICA.

2014

FRESCURA Y EL PERFIL  
AROMÁTICO DISTINTIVO  
DE ESTA SUBZONA  
DE RIOJA.

2016

FRESCURA,  
EXPRESIVIDAD Y UN  
PERFIL AROMÁTICO  
NOTABLE.

2012

CARÁCTER, BUENA  
CONCENTRACIÓN Y  
UN PERFIL AROMÁTICO  
DEFINIDO.

2007

FRESCURA, MATICES  
AROMÁTICOS Y UNA  
ESTRUCTURA REFINADA.

2005

EQUILIBRIO, INTENSIDAD  
AROMÁTICA Y UNA  
ESTRUCTURA ELEGANTE.

2000

CARÁCTER TRADICIONAL  
Y LA TIPICIDAD  
DE LA REGIÓN.

MURUA  
A TRAVÉS  
DEL *Tiempo*

Desde *Masaveu Bodegas* queremos agradecerte tu implicación y confianza en la calidad de nuestros vinos.

Este compromiso por parte de quienes disfrutan nuestras elaboraciones nos motiva a seguir trabajando con dedicación y esmero, esforzándonos día a día para continuar escribiendo la historia de las bodegas en denominaciones o indicaciones geográficas tan emblemáticas como **Rías Baixas, Rioja o Castilla y León.**

Tu cariño y apoyo es fundamental para mantener viva nuestra pasión y poder seguir ofreciéndote vinos que reflejen la identidad y el carácter de cada uno de estos territorios.

# GRACIAS



# VALOR EMOCIÓN

Selección de Añadas Antiguas

MASAVEU ● BODEGAS

La naturaleza de estos vinos, forjados en condiciones de elaboración y guarda diferentes, implica que la experiencia al descorchar una botella puede variar de una a otra. Es habitual encontrar sorpresas: desde una

extraordinaria vitalidad y frescura hasta señales sutiles, o más evidentes, del paso del tiempo, como oxidaciones o reducciones.

Es precisamente esta incertidumbre lo que añade valor y emoción a la degustación de una añada antigua, pues cada vino es irrepetible y refleja tanto la historia de ese año como la suya propia.



Para disfrutar vinos de añadas antiguas es muy importante conservarlos correctamente y servirlos con cuidado para preservar su calidad y complejidad.

### *Conservación adecuada:*

- ♦ **Temperatura constante entre 12 y 16 °C**  
Evita cambios bruscos que puedan alterar la evolución del vino.
- ♦ **Humedad controlada (alrededor del 70%)**  
Esto evita que el corcho se reseque y permita la entrada de aire.
- ♦ **Evita la luz directa**  
La luz solar o fluorescente puede dañar el vino. Guarda las botellas en lugares oscuros.
- ♦ **Almacena en posición horizontal**  
Mantiene el corcho húmedo y evita la oxidación.
- ♦ **Evita vibraciones**  
El movimiento constante puede alterar los sedimentos y afectar la maduración.

### *Servicio y degustación:*

- ♦ **Deja reposar la botella antes de abrirla**  
Si ha sido movida, permite que los sedimentos se asienten.
- ♦ **Decantación con cuidado**  
Muchos vinos antiguos tienen sedimentos. Decántalos lentamente para separar el líquido limpio.
- ♦ **Temperatura de servicio adecuada**  
Los tintos de añadas antiguas se disfrutan entre 16 y 18 °C; los blancos entre 10 y 12 °C.
- ♦ **Usa copas grandes**  
Permiten una mejor oxigenación y liberación de aromas complejos.

PROTOCOLO DE DEVOLUCIÓN

# VINOS DE AÑADAS ANTIGUAS: SINGULARIDAD & CONSIDERACIONES

Los vinos de añadas antiguas poseen una **magia particular** que los distingue en el mundo de la enología. El paso del tiempo les otorga **matices aromáticos complejos**, texturas suaves y una evolución que resulta fascinante tanto para quienes los coleccionan como para quienes buscan experiencias únicas.

**Cada botella es un testimonio del año en que fue elaborada y de la pericia de las personas encargadas de su crianza y conservación.**

Por ello, al disfrutar de vinos de largas crianzas o procedentes de cosechas históricas, conviene tener en cuenta que ocasionalmente pueden presentar estados no óptimos, inherentes a su

longevidad y evolución en botella. Este fenómeno, lejos de restarles interés, contribuye a su carácter único y a la riqueza de la experiencia enológica.

**Mantener una actitud abierta y comprensiva ante la diversidad que ofrecen estos vinos es fundamental para apreciar todo su potencial y significado.**





En caso de detectar un estado **defectuoso** en una botella de vino de añada antigua, es importante seguir un protocolo que permita su correcta valoración.

- ♦ **Conservar la botella y el tapón** en las mejores condiciones posibles, manteniendo en el interior de la botella al menos las tres cuartas partes del vino.
- ♦ Ponerse en contacto con el departamento comercial o, en su defecto, escribir al correo electrónico: [reclamacionesysugerencias@bodegas.masaveu.com](mailto:reclamacionesysugerencias@bodegas.masaveu.com) para informar de la incidencia.
- ♦ **Preparar la botella para su recogida** siguiendo las instrucciones que le serán proporcionadas, asegurando así una gestión adecuada del caso.



MASAVEU ● BODEGAS

[www.masaveubodegas.com](http://www.masaveubodegas.com)