vinetur

Barón de Ley abre al público su bodega de Mendavia con visitas al proceso del vino

El recorrido incluye el monasterio del siglo XVI y una cata de vinos en rama

jueves 1 de octubre de 2026



Barón de Ley abrirá este mes de octubre su bodega de Mendavia, en Navarra, a las visitas de enoturismo con un recorrido de una hora y media que permitirá conocer el proceso de elaboración de sus vinos desde dentro. La empresa, adscrita a la D.O.Ca. Rioja, ofrecerá la experiencia de martes a sábado, en grupos de un máximo de 14

personas y con un precio de 30 euros por persona.

La apertura incluye un itinerario por varios espacios de la finca y de la bodega. Entre ellos figuran el monasterio del siglo XVI situado en el centro de la propiedad y la sala de barricas, que Barón de Ley sitúa como la segunda mayor del mundo por capacidad. Esa nave alberga 31.000 barricas de 225 litros, lo que equivale a casi siete millones de litros de vino en crianza si estuvieran completas.

Uno de los elementos centrales de la visita será la cata de vinos en rama, servidos directamente desde los depósitos durante el proceso de elaboración. Después, los visitantes probarán tres vinos terminados de la casa, acompañados por una selección de ibéricos de bellota elaborados por Grupo Barón de Ley en Extremadura. La bodega plantea esa comparación como una forma de apreciar cómo cambia el vino entre sus primeras fases y el momento en que llega a la botella.

La empresa explica que la visita busca mostrar tanto la parte histórica del proyecto como el trabajo en bodega y en viñedo. Barón de Ley fue fundada en 1985 y, según informa la compañía, siguió desde sus inicios el modelo de los châteaux franceses, con el viñedo y la elaboración integrados en una misma propiedad.

La finca principal está rodeada por 200 hectáreas de viñedo, aunque el grupo suma más de 600 hectáreas propias repartidas entre distintas fincas de Rioja Alta y Rioja Oriental. Barón de Ley afirma que trabaja con diez variedades autóctonas de Rioja y que cada vendimia selecciona a mano más de 1,8 millones de kilos de uva. Ese dato equivale a 1.800 toneladas, una cifra que da una idea de la escala del proyecto.

El monasterio forma parte de la identidad de la bodega. Según la empresa, en ese edificio los monjes benedictinos ya elaboraban vino hace más de 500 años. La apertura al público permitirá incorporar ese pasado al recorrido, que hasta ahora no formaba parte de una oferta regular de visitas.

Las sesiones se harán en español y en inglés. Los horarios previstos son a las 10.30 y a las 12.30, siempre de martes a sábado. La bodega se encuentra en la carretera de Mendavia a Lodosa, en el kilómetro 5,5.

La decisión de abrir la finca al enoturismo se produce en un momento en el que cada vez más bodegas españolas amplían su actividad más allá de la venta de vino y añaden visitas, catas y experiencias ligadas al viñedo. En este caso, Barón de Ley centra su propuesta en el acceso a zonas de elaboración, en la comparación entre vino en proceso y vino terminado y en el valor histórico del monasterio que alberga la bodega.