

# MASAVEU ● BODEGAS



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



## MASAVEU ● BODEGAS



“El respeto por la naturaleza y el terroir desde 1974 conforma la expresión de autenticidad de cada vino de Masaveu Bodegas: carácter singular y diferenciado que va desde la tierra; el terroir y la viña, hasta la copa; un argumento con un estilo único a partir del mimo de viñedos propios; un relato de referencias de máxima calidad.

A partir de este modelo de sostenibilidad vitivinícola, los proyectos en cada una de las bodegas que tutela la familia Masaveu crecen, progresan y prosperan, con personalidad diferenciada. Los vinos, cada botella, hijos de la propia naturaleza, se gestan con amor verdadero y se crían con dedicación absoluta, madurando con temperamento y singularidad propias.

Un sugerente mosaico de variedades, colores, aromas y sabores, llenan de color y de vida la paleta del autor, del viticultor, del enólogo, del bodeguero, del artista... y el pincel Masaveu gesta así una exposición vitivinícola única y original. Vinos de terroir, de diferentes terroirs repartidos por distintas zonas de España, un peculiar arcoiris de variedades de uvas y viñedos propios.

Así se concibe un compromiso de obligado cumplimiento con la calidad; un pacto desde el origen, la tierra, el fruto y la uva. Y, de esta forma, se consume en sus cinco bodegas: Fillaboa (Rías Baixas), Murua (Rioja), Leda (Castilla y León), Pagos de Araiz (Navarra) y Valverán (Asturias)”.

Fdo: José Masaveu Herrero  
Director General de Masaveu Bodegas

FILLABOA®

LEDA

MURUA

PAGOS DE ARAIZ

VALVERÁN





# FILLABOA®

D.O. Rías Baixas

Fillaboa representa la magia de Galicia, el hechizo de sus paisajes, y la seducción de unos viñedos únicos. Es el encanto de la legendaria finca en la que se ubica, de sus jardines, de la brisa del Atlántico que mece árboles centenarios y se mezcla con fragancias de camelias, hortensias y magnolios. Un muro de piedra de 1.600 metros de longitud, que alberga su pazo señorial y una capilla de piedra, son vestigios de su fabulosa historia. Bodegas Fillaboa nace a finales del siglo XVIII y pertenece a la familia Masaveu desde el año 2000. Es la única bodega de Galicia incluida en la prestigiosa Asociación Grandes Pagos de España, la cual promueve, reconoce e impulsa vinos españoles de la más alta calidad vinculados a la singularidad del terruño y el pago donde nacen.

Toda esta alquimia se gesta en las 74 hectáreas de superficie de las cuales 50 son de viñedo propio divididos en 12 pagos diferentes de uva albariño plantados en ondulantes laderas, junto a los ríos Tea y Miño, en la frontera con Portugal. La riqueza de sus suelos y la cercanía del mar, las bondades del clima atlántico, las abundantes lluvias y sus suaves temperaturas, convierten Fillaboa en un enclave privilegiado para el cultivo de las uvas albariño. Esta variedad autóctona de grano menudo y sabor dulce, origina excepcionales vinos blancos

reconocidos por su esencia floral y afrutada, suave sabor y agradable acidez refrescante. Los vinos albariños de Fillaboa nacen tras la meticulosa vendimia manual de cada parcela por separado. Los mostos fermentan con levaduras autóctonas seleccionadas en la propia finca, en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. El resultado es una elaboración total de en torno a 200.000 botellas anuales, de auténtico elixir de albariño que, tras una delicada crianza sobre lías finas, afinan embotellándose en las propias instalaciones.

Es la magia de los vinos de Fillaboa: blancos frescos, exclusivos, que expresan la singularidad de Galicia y su uva más emblemática; regalan un atractivo aroma a frutas tropicales, de azahar y cítricos y desprenden un característico aire salino. Fillaboa provoca sensaciones que han conquistado los paladares y los sentidos por todo el mundo.

*Esta bodega demuestra su lucha contra el cambio climático y su apuesta por la sostenibilidad manteniendo el sello Sustainable Wineries For Climate Protection (SWfCP), que evalúa la actuación de las bodegas en cuatro ámbitos en concreto como son medioambiental, social, económico y de gobernanza.*

Lugar de Fillaboa, Salvaterra de Miño  
36458 Pontevedra, España  
T. +34 986 658 132  
[www.bodegasfillaboa.com](http://www.bodegasfillaboa.com)



## Fillaboa

**Origen:** D.O. Rías Baixas.  
**Varietades:** 100% albariño.  
**Crianza:** ≤ 6 meses sobre lías finas.



## Fillaboa Selección Finca Monte Alto

**Origen:** D.O. Rías Baixas.  
**Varietades:** 100% albariño.  
**Crianza:** ≤ 24 meses sobre lías finas.  
**Producción limitada:** 14.000 botellas.



## La Fillaboa 1898

**Origen:** D.O. Rías Baixas.  
**Varietades:** 100% albariño.  
**Producción limitada:** < 3.500 botellas.



## Orujo de Galicia Fillaboa

**Origen:** I.G. Orujo de Galicia.  
**Grado alcohólico:** 40% vol.  
**Producción limitada:** 250 botellas.



## Licor de Hierbas de Galicia Fillaboa

**Origen:** I.G. Licor de Hierbas de Galicia.  
**Elaboración:** Maceración en frío de una selección de hierbas aromáticas, menta y manzanilla, entre otras. Después, es destilado para posteriormente añadir Aguardiente de Orujo de Galicia. Antes de su embotellado, se mantiene en reposo para obtener un producto cristalino y de intenso aroma.  
**Grado alcohólico:** 35% vol.  
**Producción limitada:** 250 botellas.



## Orujo de Galicia Envejecido Fillaboa

**Origen:** I.G. Orujo de Galicia.  
**Crianza:** mínimo de 7 años en barricas de roble francés.  
**Grado alcohólico:** 40% vol.  
**Producción limitada:** 250 botellas.





“Sólo así, sin artificios, se pueden obtener vinos auténticamente artesanales que expresen con honestidad su origen”.



Hablar de Leda es hablar de vinos insólitos y extraordinarios que reflejan dulzura y sensualidad; de un atractivo concepto de bodega “multiterroir” que conecta la personalidad de la uva tempranillo con la expresión de viñedos ecológicos seleccionados de distintas zonas de Castilla y León. Bodega fundada en el año 1998 por el prestigioso enólogo Mariano García, vinculado a algunos de los proyectos vinícolas más importantes de España, proyecto al que se une la familia Masaveu en 2009. Un guión que incluye –al margen de denominaciones de origen– una filosofía de agricultura ecológica de máximo respeto al viñedo: “Sólo así, sin artificios, se pueden obtener vinos auténticamente artesanales que expresen con honestidad su origen”.

Este refinado argumento vitivinícola se localiza en Tudela de Duero (Valladolid). Aquí, su historia se remonta –no obstante– al siglo XVII, época en la que ya se elaboraba vino en el caserón –que dispone de lagar y bodegas subterráneas– a partir de distintas parcelas cercanas al río Duero. Sus uvas –todas tempranillo– proceden de viñedos muy viejos, de hasta 100 años de

edad. Leda mantiene el linaje y virtudes propias de cada zona, la heterogeneidad y exclusividad edafológica del terruño y viñedos. Las uvas vendimiadas a mano– pasan por mesa de selección y se vinifican con la más avanzada tecnología (fermentación en depósitos troncocónicos de acero inoxidable con control de temperatura...) para concluir con la crianza en barricas de roble francés y americano.

El desenlace es una exclusiva producción limitada a no más de 60.000 botellas anuales de los vinos ecológicos Más de Leda, Leda Viñas Viejas y Guarda de Leda Selección. Son unos tintos que expresan las raíces, la estirpe y la diversidad de sus orígenes y seducen al amante del vino que busca emociones con personalidad y expresividad únicas; tintos que crean un verdadero caudal de sensaciones, colores muy vivos, aromas intensos de frutas rojas, frescos recuerdos balsámicos, unido a un sabor equilibrado, largo, amable, redondo y cautivador; tintos de referencia mundial premiados por prestigiosas publicaciones internacionales.



### Más de Leda

**Origen:** V.T. de Castilla y León.  
**Varietades:** 100% tempranillo.  
**Crianza:** 14 meses en barricas de roble francés y americano.  
**Producción:** 37.000 botellas.



### Leda Viñas Viejas

**Origen:** V.T. de Castilla y León.  
**Varietades:** 100% tempranillo.  
**Crianza:** de 18 a 24 meses en barricas de roble francés y americano.  
**Producción:** 12.000 botellas.



### Guarda de Leda Selección

**Origen:** V.T. de Castilla y León.  
**Varietades:** 100% tempranillo.  
**Crianza:** 30 meses en barricas de roble francés y americano.  
**Producción:** 5.628 botellas.







D.O.Ca. Rioja

Bodegas Murua se encuentra en el corazón de Rioja Alavesa, en Elciego, histórica villa con una tradición vitivinícola única. La vida en este precioso pueblo transcurre alrededor del vino. Su entrañable entorno rural, salpicado de nobles y típicos palacetes de piedra sillar, crea la atmósfera perfecta para viticultores y bodegas. Aquí, Murua posee un valioso patrimonio: 80 hectáreas de viñedo propio, viñas muy viejas de más de 60 años; 40 parcelas con cepas de profundas raíces que muestran toda la tipicidad de sus variedades autóctonas: tempranillo, graciano, mazuelo, viura, malvasía y garnacha.

Este tesoro vitivinícola determina su filosofía: vinos de calidad máxima a partir de viñedos propios. Así, Murua, buque insignia de Masaveu Bodegas, es, desde su fundación en 1974, referencia imprescindible entre los grandes de Rioja. En sus dos primeras décadas de vida, sus emblemáticos Reserva y Gran Reserva fueron el estandarte enológico; elegantes tintos marcados por largas y cuidadas crianzas en barrica y botella. Con la llegada del nuevo milenio, Murua crea una gama más moderna, de atractiva personalidad juvenil. Nacen VS Murua y M de Murua, tintos exclusivos, frescos, en

los que predominan sensaciones primarias, frutales. Vinos artesanos, elegantes, distinguidos con la virtud del terroir y ciclos de crianza más ajustados; iconos de Rioja Alavesa y tinto de alta expresión del siglo XXI; Murua: el culto al vino en Rioja.

Con este fin, con las adecuadas instalaciones y su inigualable metodología, Murua alcanza la excelencia. La vinificación de parcelas se realiza por separado, la vendimia, la recepción y la selección manual de la uva se realizan con el máximo cuidado. Sus vinos maduran en barricas cuidadosamente seleccionadas, y son acunados por el silencio y la oscuridad de sus naves de crianza; auténticas joyas talladas con mimo, desde el terroir hasta la botella. Como resultado, Murua elabora producciones limitadas con un máximo de 250.000 botellas de vino con todas sus referencias de alta gama.

*Murua demuestra su compromiso por la lucha contra el cambio climático y su apuesta por la sostenibilidad manteniendo el sello Sustainable Wineries For Climate Protection (SWfCP), que evalúa la actuación de las bodegas en los ámbitos medioambiental, social, económico y de gobernanza.*

Carretera de Laguardia, S/N Elciego  
01340 Álava, España  
T. + 34 945 606 260  
[www.bodegasmurua.com](http://www.bodegasmurua.com)



### Inspiración

#### *Murua Blanco Fermentado en Barrica*

**Origen:** D.O.Ca. Rioja.

**Varietades:** viura, malvasía y garnacha blanca.

**Crianza:** 9 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

**Producción limitada:** 9.000 botellas.



### Tradición

#### *Murua Reserva*

**Origen:** D.O.Ca. Rioja.

**Varietades:** tempranillo, graciano y mazuelo.

**Crianza:** 18-24 meses en barricas de roble francés y americano y 5 años en botella.



#### *Veguín de Murua Gran Reserva*

**Origen:** D.O.Ca. Rioja.

**Varietades:** tempranillo, graciano y mazuelo.

**Crianza:** 26-32 meses en barricas nuevas de roble francés y americano y más de 5 años en botella.

**Producción limitada:** 12.000 botellas.

### Vanguardia

#### *VS Murua (1)*

**Origen:** D.O.Ca. Rioja.

**Varietades:** tempranillo, graciano y mazuelo.

**Crianza:** 16 meses en barricas de roble francés y americano.



#### *M de Murua (2)*

**Origen:** D.O.Ca. Rioja.

**Varietades:** 100% tempranillo. Viñedo de 60-70 años.

**Crianza:** 18 meses en barricas nuevas de roble francés y más de 6-7 meses en botella.

**Producción limitada:** 3.600 botellas.







D.O. Navarra

Con la adquisición de la Finca de Pagos de Araiz en Olite, por la familia Masaveu en el año 2000, germinó un proyecto fresco y atrevido en la tradicional D.O. Navarra. Esta apuesta comenzó con la construcción de una bodega absolutamente vanguardista de 14.000 m<sup>2</sup> situada a las afueras de la villa medieval Olite. En los tres años siguientes, se plantaron 150 hectáreas de viñedos propios alrededor de las instalaciones. Su innovadora forma de gestión y una amplia oferta enoturística, conecta Pagos de Araiz al peso histórico, natural y vitivinícola del entorno con el arte y la gastronomía. Es el marco ideal de un futuro brillante y prometedor, vinculado a los valores de Navarra, territorio vitivinícola clásico y emergente al mismo tiempo. Los esmerados cuidados desde la cepa hasta la copa constituyen el argumento de su desarrollo enológico, enlazando las plantaciones realizadas con una tecnología puntera de última generación (sistemas de control de temperatura en depósitos y salas, línea de embotellado con capacidad de hasta 6.000 botellas/hora...). La Finca incorpora procedimientos de control pioneros. La vendimia –mecánica, nocturna y de madrugada– posibilita que la uva llegue a la bodega de forma fresca, entera y en las mejores condiciones posibles en un máximo de 30 minutos. También,

durante su ciclo vegetativo, las labores propias de campo para las necesidades de la planta se realizan completamente coordinadas y de manera inmediata. Cada variedad se vinifica por separado y el vino completa su afinamiento con la crianza en barricas de roble francés y dando como resultado una elaboración media de 500.000 botellas anuales de gran capacidad y potencial.

Los vinos de Pagos de Araiz han conquistado así a los más exigentes consumidores y expertos catadores del planeta; cosechando premios y reconocimientos que animan a la bodega a continuar mejorando cada día. Numerosos países de todo el mundo disfrutan ya de los vinos de Pagos de Araiz, que ha consolidado su presencia en España y en los principales mercados internacionales, reafirmando así la vocación internacional de esta bodega.

*Pagos de Araiz demuestra su compromiso por la mejora continua con el sello de Sustainable Wineries For Climate Protection (SWfCP) que acredita su compromiso medioambiental, social, económico y de gobernanza, además, cuenta con la certificación ISO 14001:2015, una norma internacional que demuestra su compromiso con la sostenibilidad y su conciencia medioambiental.*

Camino de Araiz S/N Olite 31390  
Navarra, España.  
T. +34 948 926 963  
[www.bodegaspagosdearaiz.com](http://www.bodegaspagosdearaiz.com)



## Gama Pagos de Araiz



### Pagos de Araiz Rosé

**Origen:**  
D.O. Navarra.  
**Varietades:**  
100% garnacha.



### Pagos de Araiz Rosado

**Origen:**  
D.O. Navarra.  
**Varietades:**  
100% garnacha.



### Pagos de Araiz Joven

**Origen:**  
D.O. Navarra.  
**Varietades:**  
60% tempranillo y  
40% garnacha.  
**Elaboración:**  
fermentación  
alcohólica durante 15  
días, con remontados  
y bazuqueos diarios.



### Pagos de Araiz Roble

**Origen:**  
D.O. Navarra.  
**Varietades:**  
tempranillo, merlot  
y garnacha.  
**Crianza:** 6 meses  
en barricas de  
roble francés y  
americano.



### Pagos de Araiz Crianza

**Origen:**  
D.O. Navarra.  
**Varietades:** merlot,  
tempranillo, syrah y  
cabernet-sauvignon.  
**Crianza:** 10 meses  
en barricas de roble  
francés y americano.

## Gama Blanco



### Blanco Chardonnay

**Varietades:** 100%  
chardonnay.  
**Crianza:** 6 meses en barricas  
nuevas de roble francés.  
**Producción limitada:**  
4.000 botellas.



### Blanco Garnacha

**Varietades:** 100% garnacha.  
**Crianza:** 8 meses en  
barricas de roble francés y  
americano.  
**Producción limitada:**  
4.850 botellas.



### Blanco Syrah

**Varietades:** 100% syrah.  
**Crianza:** 12 meses en  
barrica bordelesa de roble  
francés y americano.  
**Producción limitada:**  
6.800 botellas.





# VALVERÁN

Valverán –la primera y más exclusiva sidra de hielo de la península ibérica– es fruto de más de diez años de investigación y ensayos en un lugar dotado de avanzada tecnología enológica. Desde 1998, en Sariego, corazón de la Comarca de la Sidra de Asturias, José Masaveu Herrero, director general de Masaveu Bodegas, dirige su proyecto más personal. Aquí, más de 20.000 manzanos son cuidados mediante técnicas de cultivo ecológico integrado en una finca que expresa todo el encanto verde del paisaje asturiano. Es la creación de una gran materia prima; el origen de Valverán.

Esta distinguida sidra de hielo de la que se elaboran unas 27.000 botellas mantiene la filosofía de excelencia de la familia Masaveu: ediciones limitadas y vinos de terroir. Los manzanos de Valverán se exhiben perfectamente alineados en una hermosa finca. La pomarada de sidra, la más extensa de Asturias, fue así diseñada para conseguir manzanas autóctonas exquisitas con las que gestar con tiempo y paciencia –transcurren dos años desde la recolección de la manzana hasta la distribución de su sidra de hielo a los más exclusivos establecimientos– su pionera “Valverán 20 manzanas”. Cada botella contiene el mosto concentrado de, mínimo,

20 manzanas, es de ahí de donde viene su nombre. Tras un complejo proceso de congelación a -20°C, se separa el agua que contiene el mosto de la manzana y fermenta durante diez meses a temperatura controlada constante de 10°C para mantener intactas sus cualidades frutales y sensoriales. Posteriormente pasa a una crianza sobre lías finas de 12 meses en tanques de acero inoxidable antes de salir al mercado.

El carácter visionario de José Masaveu y Valverán –única firma en España que elabora sólo y como único producto sidra de hielo– brota hoy exuberante en forma de delicatessen líquida; una sidra de hielo sensual, fresca, sorprendente. Un auténtico elixir, repleto de matices, ideal para armonizar con foie, quesos, postres poco dulces y, para sorprender, con carrillera ibérica y caza (venado). Valverán es apreciada en todo el mundo por los grandes maestros de la gastronomía, los más prestigiosos restaurantes nacionales e internacionales; y reconocida con galardones como el Gran Oro en CINVE o el Premio a la Mejor Sidra de Hielo en el Salón Internacional de Sidras de Gala en cata a ciegas.

*Un auténtico elixir, repleto de matices, ideal para armonizar con foie, quesos, postres poco dulces, para sorprender con carrillera ibérica y caza (venado).*



## *Valverán 20 Manzanas*

### **SIDRA DE HIELO**

**Origen:** Concejo de Sariego (Comarca de la sidra, Asturias).

**Varietades:** “raxao”, “duruona de tresali”, “verdialona”, “de la riega” “Xuanina” y “fuentes”.

**Grado alcohólico:** 10% Vol.

**Temperatura de servicio:** 7° C.

**Producción limitada:**  
≥ 27.000 botellas.



# Puntuaciones y Premios Nacionales

## Fillaboa

94 PUNTOS  
GUÍA DE VINOS GOURMET

Fillaboa

93 ABC puntos

Fillaboa Selección Finca Monte Alto

98 GUÍAPEÑÍN PUNTOS

La Fillaboa 1898

## Leda

92 GUÍAPEÑÍN PUNTOS

Más de Leda

93 ABC puntos

Leda Viñas Viejas

93 GUÍAPEÑÍN PUNTOS

Guarda de Leda

## Murua

94 PUNTOS  
GUÍA DE VINOS GOURMET

Murua Blanco Fermentado en Barrica

93 ABC puntos

VS Murua

92 GUÍAPEÑÍN PUNTOS

M de Murua

93 GUÍAPEÑÍN PUNTOS

Murua Reserva

97 PUNTOS  
GUÍA DE VINOS GOURMET

Veguín de Murua Gran Reserva



*Murua y Fillaboa, vinos oficiales en las cenas de Gala de los Premios Princesa de Asturias desde sus inicios.*



# Puntuaciones y Premios Internacionales



## Robert Parker

91 PUNTOS – La Fillaboia 1898  
91 PUNTOS – Fillaboia Selección Finca Monte Alto

93 PUNTOS – Leda Viñas Viejas  
90 PUNTOS – Más de Leda  
90 PUNTOS – Guarda de Leda

90 PUNTOS – Murua Reserva  
90 PUNTOS – Veguín de Murua Gran Reserva

87 PUNTOS – Pagos de Araiz Crianza



## Wine Spectator

91 PUNTOS – Fillaboia Selección Finca Monte Alto  
90 PUNTOS – La Fillaboia 1898

94 PUNTOS – Leda Viñas Viejas



## Decanter

97 PUNTOS – La Fillaboia 1898 **BEST IN SHOW**  
95 PUNTOS – Fillaboia Selección Finca Monte Alto  
90 PUNTOS – Fillaboia

93 PUNTOS – Leda Viñas Viejas  
91 PUNTOS – Más de Leda  
90 PUNTOS – Guarda de Leda Selección

95 PUNTOS – Veguín de Murua Gran Reserva  
93 PUNTOS – VS Murua  
92 PUNTOS – M de Murua  
90 PUNTOS – Murua Reserva

91 PUNTOS – Blaneo Garnacha  
90 PUNTOS – Pagos de Araiz Crianza  
90 PUNTOS – Blaneo Syrah  
89 PUNTOS – Pagos de Araiz Roble  
88 PUNTOS – Blaneo Chardonnay  
88 PUNTOS – Blaneo Rosé

Murua y Fillaboia, vinos oficiales de los eventos realizados por las prestigiosas casas de subastas Sotheby's y Christie's.

Sotheby's CHRISTIE'S



## James Suckling

93 PUNTOS – La Fillaboia 1898  
92 PUNTOS – Fillaboia Selección Finca Monte Alto  
92 PUNTOS – Fillaboia

91 PUNTOS – Leda Viñas Viejas  
91 PUNTOS – Más de Leda  
90 PUNTOS – Guarda de Leda Selección

94 PUNTOS – Veguín de Murua Gran Reserva  
93 PUNTOS – M de Murua  
92 PUNTOS – Murua Reserva  
91 PUNTOS – Murua Blanco Fermentado en Barrica  
91 PUNTOS – VS Murua

92 PUNTOS – Blaneo Chardonnay  
91 PUNTOS – Blaneo Syrah  
90 PUNTOS – Blaneo Garnacha  
90 PUNTOS – Pagos de Araiz Rosé  
89 PUNTOS – Pagos de Araiz Crianza  
89 PUNTOS – Pagos de Araiz Roble



## Wine Enthusiast

91 PUNTOS – Fillaboia  
91 PUNTOS – Fillaboia Selección Finca Monte Alto

93 PUNTOS – Leda Viñas Viejas

91 PUNTOS – Blaneo Syrah  
89 PUNTOS – Pagos de Araiz Roble  
88 PUNTOS – Pagos de Araiz Crianza



## Wine & Spirits

93 PUNTOS – Fillaboia

91 PUNTOS – Leda Viñas Viejas



## Tim Atkin

96 PUNTOS – La Fillaboia 1898  
94 PUNTOS – Fillaboia Selección Finca Monte Alto  
92 PUNTOS – Fillaboia

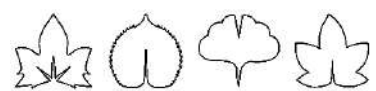
93 PUNTOS – Murua Blanco Fermentado en Barrica  
91 PUNTOS – M de Murua  
91 PUNTOS – Murua Reserva  
90 PUNTOS – VS Murua





# VALVERÁN

## Destacados



ELEVEN MADISON PARK

En el menú del Eleven Madison Park el mejor restaurante del mundo 2017, por la Guía de los 50 mejores restaurantes del mundo y con 3 Estrellas Michelin.

El chef Daniel Humm y Will Guidara, copropietario del ELEVEN MADISON PARK, \*\*\* Michelin



EL CELLER DE CAN ROCA  
GIRONA

Valverán es pionera en la elaboración de sidra de hielo en España y se ha vuelto tan popular que ahora se puede encontrar en los menús de los más exclusivos restaurantes nacionales e internacionales.

Joan Roca de CELLER CAN ROCA, \*\*\* Michelin



RESTAURANTE DIVERXO  
de David Muñoz \*\*\*Michelin



RESTAURANTE SOLLO \* Michelin, con el Chef Óscar Calleja del RESTAURANTE ANNUA \*\*Michelin



RESTAURANTE DANI GARCÍA  
\*\*\* Michelin



CATÁLOGO EN VERSIÓN DIGITAL

MASAVEU ● BODEGAS





MASAVEU ● BODEGAS

  
FILLABOA®

  
LEDA

  
MURUA

 PAGOS DE  
ARAIZ

  
VALVERÁN