

# MASAVEU ● BODEGAS



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



FILLABOA®



LEDA



M U R U A



VALVERÁN

# 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 esta filosofía en sus bodegas Fillaboa (Rías Baixas), Murua (Rioja), Leda (Castilla y León), y en su llagar en Asturias, Valverán.”

Fdo: José Masaveu Herrero  
**Director General de Masaveu Bodegas**



# 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 inicios del siglo XIX 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 terroir 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. Además, cuenta con la certificación ISO 14001, una norma internacional que demuestra su compromiso con la sostenibilidad y su conciencia medioambiental.*

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.

**Variedades:** 100% albariño.

**Crianza:** ≤ 6 meses sobre lías finas.

**Producción limitada:**

≤ 180.000 botellas.



### *Fillaboa Selección Finca Monte Alto*

**Origen:** D.O. Rías Baixas.

**Variedades:** 100% albariño.

**Crianza:** ≤ 24 meses sobre lías finas.

**Producción limitada:**

≤ 16.000 botellas.



### *La Fillaboa 1898*

**Origen:** D.O. Rías Baixas.

**Variedades:** 100% albariño.

**Producción limitada:**

≤ 6.600 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.



# Y LEDA

V.T. de Castilla y León

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 XIX, 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 50.000 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.

Calle Mayor 48, Tudela de Duero,  
47320, Valladolid, España

T. + 34 983 52 06 82  
[www.bodegasleda.com](http://www.bodegasleda.com)





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



### *Más de Leda*

**Origen:** V.T. de Castilla y León.

**Variedades:** 100% tempranillo.

**Crianza:** 15 meses en barricas de roble francés y americano.

**Producción:** ≤ 30.000 botellas.



### *Leda Viñas Viejas*

**Origen:** V.T. de Castilla y León.

**Variedades:** 100% tempranillo.

**Crianza:** de 18 a 24 meses en barricas de roble francés, americano y español.

**Producción:** ≤ 15.000 botellas.



### *Guarda de Leda Selección*

**Origen:** V.T. de Castilla y León.

**Variedades:** 100% tempranillo.

**Crianza:** 32 meses en barricas de roble francés, americano y español.

**Producción:** ≤ 5.000 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 ecológico, 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 bodega 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.

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 a 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. Así mismo, cuenta con la certificación ISO 14001, una norma internacional que demuestra su compromiso con la sostenibilidad y su conciencia medioambiental.*



## Inspiración



### Murua Blanco Fermentado en Barrica

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

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

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

**Producción limitada:**  
≤ 11.000 botellas.

## Tradición



### Murua Reserva

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

**Variedades:** tempranillo y graciano.

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

**Producción limitada:**  
≤ 120.000 botellas.



### Veguín de Murua Gran Reserva

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

**Variedades:** tempranillo y graciano.

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

**Producción limitada:**  
≤ 14.000 botellas.

## Vanguardia



### VS Murua

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

**Variedades:** tempranillo y mazuelo.

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

**Producción limitada:**  
≤ 60.000 botellas.



### M de Murua

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

**Variedades:** 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.

## Ícono



### Finca la Pedrita

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

**Variedades:** Tempranillo y graciano despalillados con racimos enteros de viura y malvasía.

**Crianza:** 17 meses en barrica nueva de roble francés de tostado ligero.

**Producción limitada:**  
≤ 329 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 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: elaboraciones 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  $-20^{\circ}\text{C}$ , se separa el agua que contiene el mosto de la manzana y fermenta durante diez meses a temperatura controlada constante de  $10^{\circ}\text{C}$  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 Mejor Sidra Especial en World Cider Awards, 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).

**Variedades:** "raxao", "dura de tresali", "verdialona", "de la riega" "xuanina" y "fuentes".

**Grado alcohólico:** 10% Vol.

**Temperatura de servicio:** 12° 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



**100**  
GUÍAPENÍN  
PUNTOS

La Fillaboa 1898



## Murua

**94** PUNTOS  
GUÍA DE VINOS GOURMET



Murua Blanco  
Fermentado en Barrica

**98** PUNTOS  
GUÍA DE VINOS GOURMET



VS Murua

**92**  
GUÍAPENÍN  
PUNTOS



M de Murua

**97** PUNTOS  
GUÍA DE VINOS GOURMET



Murua Reserva

**97** PUNTOS  
GUÍA DE VINOS GOURMET




Vegin de Murua  
Gran Reserva



## Leda


**92**  
GUÍAPENÍN  
PUNTOS

Más de Leda




**93**  
ABC  
puntos

Leda Viñas Viejas



**93**  
GUÍAPENÍN  
PUNTOS

Guarda de Leda





*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 Fillaboa 1898

**91 PUNTOS** – Fillaboa 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** – Vegin de Murua Gran Reserva



## Wine Spectator

**91 PUNTOS** – Fillaboa Selección Finca Monte Alto

**90 PUNTOS** – La Fillaboa 1898

---

**94 PUNTOS** – Leda Viñas Viejas



## Decanter

**97 PUNTOS** – La Fillaboa 1898 **BEST IN SHOW**

**95 PUNTOS** – Fillaboa Selección Finca Monte Alto

**90 PUNTOS** – Fillaboa

---

**93 PUNTOS** – Leda Viñas Viejas

**91 PUNTOS** – Más de Leda

**90 PUNTOS** – Guarda de Leda Selección

---

**96 PUNTOS** – Vegin de Murua Gran Reserva

**94 PUNTOS** – VS Murua

**92 PUNTOS** – M de Murua

**90 PUNTOS** – Murua Reserva

**90 PUNTOS** – Murua Blanco Fermentado en Barrica

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

Sotheby's

CHRISTIE'S





JAMESSUCKLING.COM 

*James Suckling*

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

---

**92 PUNTOS** – Guarda de Leda Selección  
**91 PUNTOS** – Leda Viñas Viejas  
**91 PUNTOS** – Más de Leda

---

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



*Wine Enthusiast*

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

---

**93 PUNTOS** – Leda Viñas Viejas



*Wine & Spirits*

**94 PUNTOS** – Fillaboia Selección Finca Monte Alto  
**93 PUNTOS** – Fillaboia

---

**91 PUNTOS** – Leda Viñas Viejas



*Tim Atkin*

**96 PUNTOS** – La Fillaboia 1898  
**94 PUNTOS** – Fillaboia Selección Finca Monte Alto  
**93 PUNTOS** – Fillaboia

---

**90 PUNTOS** – Leda Viñas Viejas  
**90 PUNTOS** – Más de Leda

---

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



MASAVEU ● BODEGAS



CATÁLOGO VERSIÓN DIGITAL



FILLABOA®



LEDA



M U R U A



VALVERÁN