

MASAVEU ● BODEGAS



www.masaveubodegas.com

M



MASAVEU ● BODEGAS



“El respeto por la naturaleza y el terruño 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 terruños repartidos por distintas zonas de España, un peculiar arcoíris 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 consuma 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 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. 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





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. Despues, 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



“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.



MURUA

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 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 terruño 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.

Carretera de Laguardia, S/N Elciego

01340, Álava, España

T. + 34 945 606 260

www.bodegasmurua.com



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 -20ºC, se separa el agua que contiene el mosto de la manzana y fermenta durante diez meses a temperatura controlada constante de 10ºC 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.

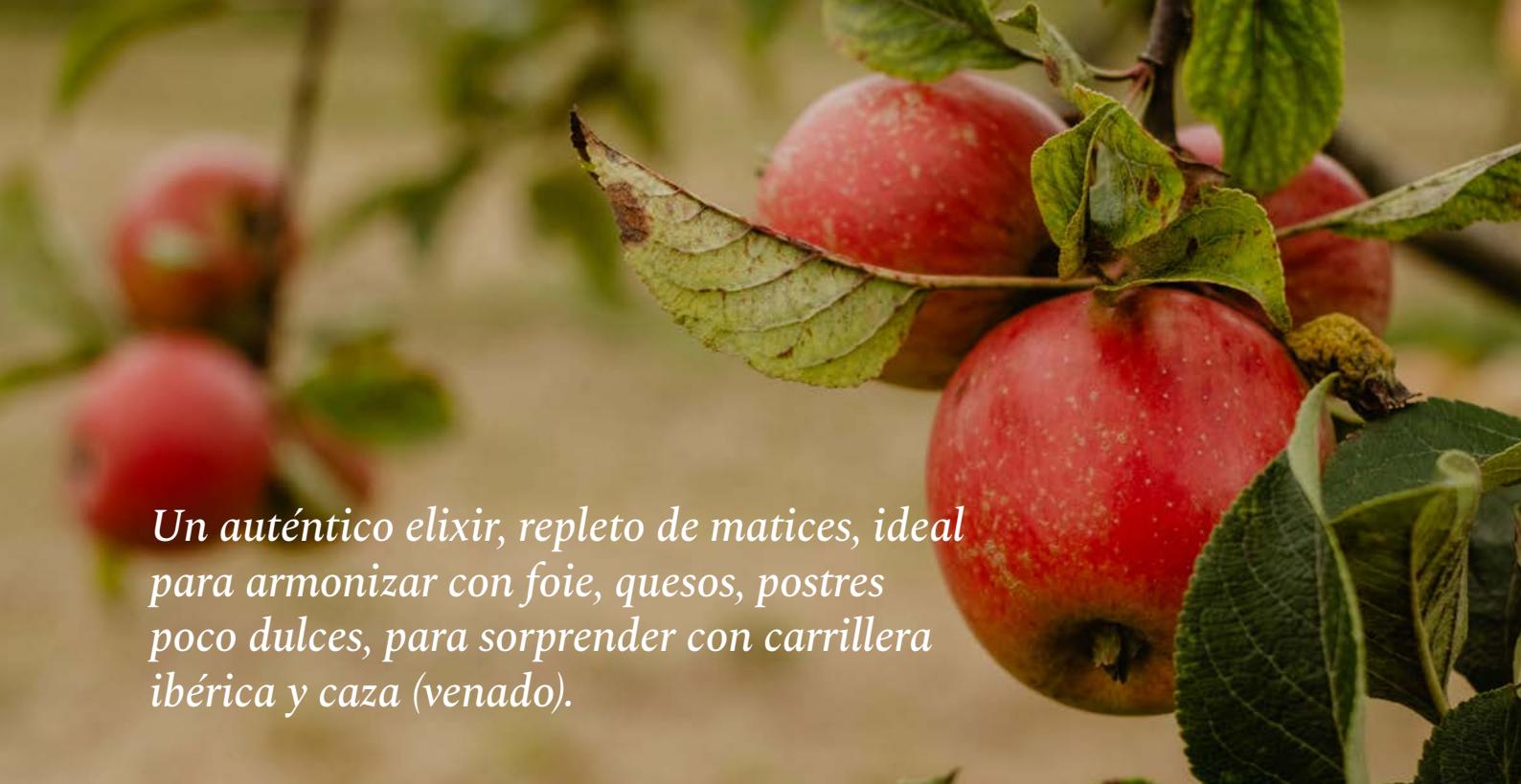
El carácter visionario de José Masaveu y Valverán –única firma en España que elabora sólo y como único producto sidra de hielo– brota hoy exuberante en forma de delicatessen líquida; una sidra de hielo sensual, fresca, sorprendente. Un auténtico elixir, repleto de matices, ideal para armonizar con foie, 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.

Camín del Rebollal, Sariego

33518, Asturias, España

T. +34 985 748 256

www.llagaresvalveran.com



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", "durona 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

The image shows three bottles of Fillaboa wine arranged horizontally. Above each bottle is a circular badge containing a score and the text 'GUÍA DE Vinos GOURMET'. The bottles are:

- Fillaboa**: Score 94 PUNTOS.
- Fillaboa Selección Finca Monte Alto**: Score 93 ABC PUNTOS.
- La Fillaboa 1898**: Score 100 GUÍAPEÑÍN PUNTOS.

Murua

The image shows five bottles of Murua wine arranged horizontally. Above each bottle is a circular badge containing a score and the text 'GUÍA DE Vinos GOURMET'. The bottles are:

- Murua Blanco Fermentado en Barrica**: Score 94 PUNTOS.
- VS Murua**: Score 98 PUNTOS.
- M de Murua**: Score 92 GUÍAPEÑÍN PUNTOS.
- Murua Reserva**: Score 97 PUNTOS.
- Veguín de Murua Gran Reserva**: Score 97 PUNTOS.



Leda

Wine	Rating	Description
Más de Leda	92 GUÍA PEÑÍN PUNTOS	A bottle of red wine with a blue label featuring a stylized bird logo and the text 'MÁS DE LEDA ECOLÓGICO'.
Leda Viñas Viejas	93 ABC puntos	A bottle of red wine with a yellow label featuring a stylized bird logo and the text 'LEDA VIÑAS VIEJAS ECOLÓGICO'.
Guarda de Leda	93 GUÍA PEÑÍN PUNTOS	A bottle of red wine with a white label featuring a stylized bird logo and the text 'Guarda de LEDA ECOLÓGICO'.



*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 – Veguín de Murua Gran Reserva

Wine Spectator

Wine Spectator

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

94 PUNTOS – Leda Viñas Viejas

Decanter

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 – Veguín 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 Fillaboa 1898

92 PUNTOS – Fillaboa Selección Finca Monte Alto

92 PUNTOS – Fillaboa

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

Wine Enthusiast

93 PUNTOS – Fillaboa Selección Finca Monte Alto

91 PUNTOS – Fillaboa

93 PUNTOS – Leda Viñas Viejas

 Wine & Spirits
MAGAZINE

Wine & Spirits

94 PUNTOS – Fillaboa Selección Finca Monte Alto

93 PUNTOS – Fillaboa

91 PUNTOS – Leda Viñas Viejas

 Tim Atkin MW

Tim Atkin

96 PUNTOS – La Fillaboa 1898

94 PUNTOS – Fillaboa Selección Finca Monte Alto

93 PUNTOS – Fillaboa

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®



LEIDA



M U R U A



VALVERÁN