

Le damos
la bienvenida
a su bodega
particular



VINOS Y CAVAS

Sumario

Historia y evolución	pág. 02
Nuestras bodegas	pág. 04
Ventajas de ser cliente	pág. 09
Gamas de entrada	pág. 10
El Penedès	pág. 12
El Priorat	pág. 24
La Rioja	pág. 26
Ribera del Duero	pág. 32
Cava	pág. 36
Lotes	pág. 48
Vinos dulces	pág. 52
Cervezas	pág. 54
Directorio de productos	pág. 58

¿Cómo clasificamos nuestros vinos y cavas?

Con el objetivo de hacer más accesible el mundo del vino, y partiendo del trabajo de los críticos y sumilleres Hugh Jonshon, Jancis Robinson y Madeline Puckette, hemos elaborado un sistema de clasificación basado en las 5 características principales de un vino:

- **Alcohol:** la sensación de calidez en boca.
- **Cuerpo:** la intensidad de color y densidad del vino en boca.
- **Taninos:** las sensaciones de astringencia y rugosidad en boca.
- **Dulzor:** la sensación dulce en boca.
- **Acidez:** la sensación de frescor en boca.

Todos los productos de la bodega son analizados minuciosamente a partir de estas cinco características y puntuados del 1 al 5. El resultado, y la extracción de dicha información, nos permite catalogar individualmente nuestros vinos y cavas en una tipología de producto en concreto.

En Maset trabajamos con 4 tipologías de producto distintas:

- **Ligero:** vinos jóvenes frescos y livianos.
- **Afrutado:** vinos jóvenes de cuerpo medio.
- **Maduro:** vinos crianza y reserva de cuerpo medio y complejidad alta.
- **Intenso:** vinos potentes y con cuerpo.

Gracias a esta clasificación, podrá conocer rápidamente las características principales del vino, ayudándole a escoger el producto que mejor se adapte a sus gustos y preferencias.

Historia y evolución

Viticultores desde 1777

La familia Massana es uno de los linajes vitivinícolas documentados más antiguos del Penedès (Barcelona). La primera referencia escrita de la relación de la familia con la finca Maset del Lleó (literalmente, «masía pequeña perteneciente al señor Lleó») se remonta al 7 de junio de 1777, fecha de nacimiento de Pau Massana, el primer miembro nacido en la

masía familiar. Desde entonces, 10 generaciones hemos estado ligadas al cultivo de la tierra y a la elaboración de vinos y cavas de gran calidad.

La perseverancia de la familia en el cultivo de la vid no decayó ni ante la terrible plaga de la filoxera, acaecida a finales del siglo XIX. De las cenizas, surgió la esperanza. Así, en 1917, Josep Massana Carbó elaboró el primer vino espumoso de la bodega, un cupaje especial de variedades

autóctonas que aún utilizamos hoy en día.

En la década de los cincuenta, Ton Massana Ràfols, hijo de Josep Massana Carbó y de Dolors Ràfols, aprovechó el taxi de un amigo de la familia para llevar, desde el Penedès, vinos, frutas y verduras a Barcelona. Al ver que el negocio funcionaba, en

1958, Ton decide comprar un camión y vender semanalmente los productos directamente en casa de los clientes.

A finales de los 80, nuestra familia se especializa en la producción y venta de vinos y cavas, dejando de lado los productos hortofrutícolas. Además, la rápida evolución de la telefonía nos permitió ofrecer un mejor servicio de venta y posventa al cliente, brindando un trato

más personal y eficiente. Una seña de identidad que hemos conservado hasta nuestros días.

A principios de los 90, Josep Massana Noya, actual presidente de la bodega, recorre la península con la ilusión de convertir un viejo sueño en realidad: estar más cerca de nuestros clientes. Con este fin, abrió delegaciones comerciales en las principales capitales de provincia de España hasta llegar a las 35 actuales.

En 2001 exportamos el modelo de negocio a Köln (Alemania), abriendo la primera delegación fuera de España y en 2015 también inauguramos nuestra delegación en Andorra. Además, desde 2000 exportamos vinos y cavas a más de 25 países entre los que destacan Bélgi-

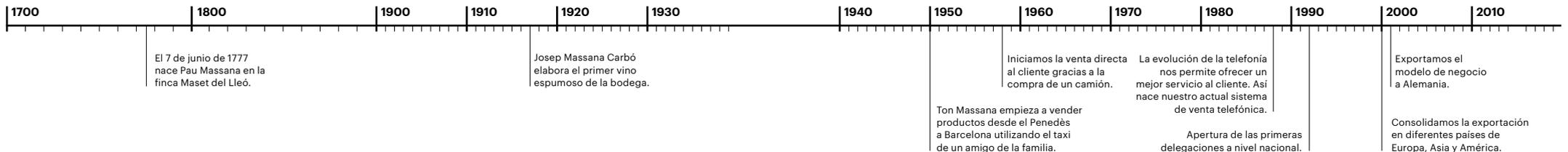
ca, Brasil, China, Corea, Estados Unidos, Finlandia y Japón.

En la actualidad atendemos a más de 180.000 clientes por todo el mundo y elaboramos más de 5 millones de botellas de vino y cava al año. Una cifra que nos ha llevado a ser la bodega líder en la venta a domicilio sin intermediarios.

Día de vendimia en la finca Maset del Lleó. Años 30.



Momento de descanso durante la vendimia. Año 1952.



Nuestras bodegas

En Maset disponemos de bodegas propias en el Penedès, el Priorat y La Rioja, tres de las zonas vitivinícolas más importantes y punteras de la península ibérica. Este despliegue estratégico nos facilita el intercambio de técnicas, conocimientos y experiencias entre territorios, mejorando las labores del día a día en cada uno de nuestros centros productivos.

La Granada, Penedès

Nuestra sede central se encuentra en La Granada, un pequeño municipio ubicado en pleno corazón del Penedès, histórica zona vinícola al sur de Barcelona. Desde aquí elaboramos una extensa gama de cavas, que han dado fama internacional a la bodega, tintos de marcado carácter mediterráneo y refrescantes blancos y rosados. Los viñedos de la familia Massana se encuentran en Sant Pau d'Ordal, municipio famoso por su gran diversidad de suelos y altitudes, permitiendo cultivar una amplia variedad de uvas, tanto mediterráneas como atlánticas.



Viñedos del Penedès con el macizo de Montserrat en el horizonte.



Pendientes y bancales de la finca Mas Alsera situada en Torroja del Priorat.

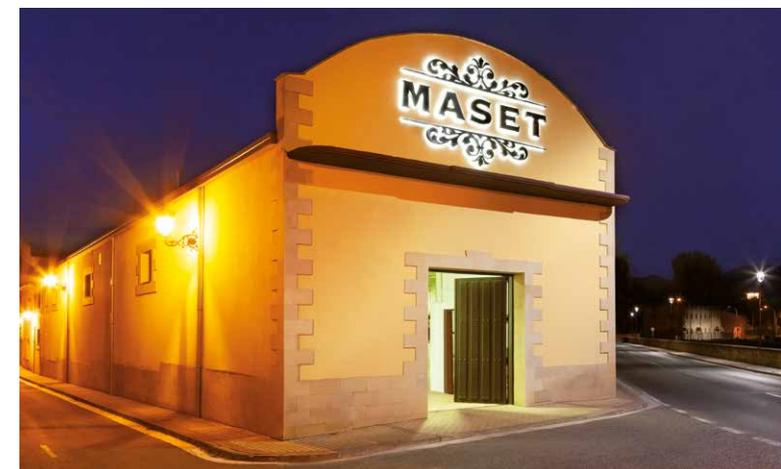
El Molar, Priorat

En el año 2000 iniciamos nuestro proyecto vitivinícola en el Priorat con la fundación de Costers del Priorat, una pequeña bodega ubicada en El Molar que aprovecha la estructura de una antigua masía cartujana del siglo XV. En este singular edificio, elaboramos nuestros vinos con uvas de variedades autóctonas provenientes de tres fincas históricas: Sant Martí, situada en Bellmunt del Priorat; Mas Alsera, en el municipio de Torroja del Priorat; y les Solanes del Molar, al sur de la comarca. Las viñas, situadas en bancales y terrazas de pizarra, se trabajan de forma manual, mediante agricultura tradicional y buscando rendimientos limitados. Una filosofía de trabajo que nos permite embotellar la auténtica esencia del Priorat.

Haro, La Rioja

En 2012 culmina el sueño de crear un proyecto vitícola integrado en el entorno natural de La Rioja. La bodega se encuentra en el histórico Barrio de la Estación de Haro, en el número 1 de la avenida Costa del Vino, centro neurálgico de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Desde esta posición privilegiada, elaboramos todos nuestros vinos apostando por los procedimientos tradicionales sin cerrar las puertas a nuevas técnicas que aporten una mejora en la calidad. Una filosofía de trabajo que se suma al firme compromiso de conservar el paisaje vitícola y el patrimonio cultural de esta zona de reconocido prestigio internacional.

Entrada principal de nuestra bodega en La Rioja.



Colaboraciones

Para ofrecer a nuestros clientes una extensa gama de productos, en Maset colaboramos desde hace más de 25 años con viticultores de diferentes denominaciones de origen. Un enriquecedor trabajo en equipo que nos brinda la posibilidad de elaborar vinos con variedades, y en territorios, hasta hace poco fuera de nuestro alcance.



O Rosal, Rías Baixas

En la subzona gallega de O Rosal, bajo el amparo de la D. O. Rías Baixas, seleccionamos las mejores uvas de la variedad autóctona albariño para elaborar nuestro vino blanco Pazo de Oiras.

Villafranca del Bierzo, El Bierzo

Al oeste de León, a 650 m de altitud, crecen las vides de mencia con las que elaboramos nuestro Ibercius Mencia, uno de los tintos más fragantes y refrescantes de la bodega.

Toro, Toro

Para la elaboración del vino monovarietal Tinta Fina Supreme, seleccionamos las mejores uvas de esta variedad de la provincia de Zamora.

Roa, Ribera del Duero

En el municipio burgalés de Roa, bajo la D. O. Ribera del Duero, crecen las vides de tinta del país con las que elaboramos la gama de tintos Castillo de Urtau.

Cubillas de Sta. Marta, Castilla y León

En la provincia de Valladolid, con el sello de la I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla y León, los viñedos de verdejo crecen cerca del río Duero. De sus fantásticas uvas elaboramos nuestro vino blanco Ibericus Verdejo.

Montilla, Montilla-Moriles

En la andaluza y soleada tierra de Moriles se embotella nuestro Pedro Ximénez, un exquisito vino dulce elaborado mediante la singular técnica del asoleo.

Fuente-Álamo, Castilla-La Mancha

En Albacete, bajo la I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla, nacen las uvas de syrah y tempranillo con las que elaboramos nuestros vinos tintos Abadía Antigua y Castillo de Elios.

Queremos ser su bodega particular

Más de 180.000 clientes confían en nosotros.



En Maset disponemos de una amplia red de delegaciones repartidas por toda la península ibérica. Un despliegue que nos permite ofrecer un servicio de proximidad, y marcado trato familiar, a los más de 180.000 clientes que disfrutan de nuestra extensa gama

de productos, solo a la venta por teléfono, en maset.com o en nuestras tiendas.

Más de 30 años de esfuerzo y dedicación que han convertido nuestra bodega en el elaborador de vinos y cavas líder en la venta a domicilio sin intermediarios.

Ventajas de ser cliente

Disponemos de nuestro servicio propio de reparto. Directo de la bodega a su casa.



LA GAMA MÁS AMPLIA DE PRODUCTOS EN UNA SOLA BODEGA

Trabajamos con 10 de las más prestigiosas denominaciones de origen de la península ibérica, entre ellas Rioja, Penedès, Ribera del Duero, Priorat, Rías Baixas o Cava, para ofrecer a nuestros clientes la más amplia gama de productos del mercado elaborados por una sola bodega. Además, año tras año, ampliamos y mejoramos nuestra oferta, adaptándonos a las tendencias del mercado y a los gustos de nuestros clientes.

ASESORAMIENTO VINÍCOLA PERSONALIZADO

Ponemos a su servicio nuestro cualificado equipo de asesoramiento vinícola, que le ayudará a escoger los vinos y cavas que mejor se adapten a sus gustos y necesidades. Así mismo, desde la primera compra, se le asignará una persona de su misma provincia que le asesorará para que su atención y consultas sean más rápidas y eficientes. También disfrutará de una suscripción gratuita a Maset Magazine, la revista de la bodega con información de productos, novedades y artículos del mundo del vino.

SERVICIO PROPIO DE ENTREGA

Contamos con 24 centros de distribución repartidos por toda España y una flota de más de 150 vehículos con control de temperatura. De esta forma, cerramos el círculo de elaboración, venta, distribución y posventa, controlando cada fase para ofrecer el mejor servicio y comodidad a nuestros clientes, que disfrutarán de envío gratuito por compras superiores a 50 €.

GARANTÍA MASET

Garantizamos que nuestros productos se ponen a la venta en su momento óptimo de consumo. Olvídense de guardar sus vinos y cavas en sitios fríos y oscuros, Maset lo hace por usted, controlando en todo momento el ambiente más idóneo para la conservación y crianza de nuestros productos. Además, si no queda satisfecho, le cambiamos el producto o le devolvemos el dinero.



Asesoramiento vinícola personalizado.

Origen

COSECHA

El valor del territorio

Origen es un sincero homenaje a los tradicionales métodos de elaboración artesanales de las masías del Penedès, antiguas casas solariegas autosuficientes arraigadas en el territorio. La crónica viva de un pasado remoto. Un arte transmitido de generación en generación que nos permite disfrutar en la mesa de la esencia de estos conocimientos ancestrales. Sin duda, la auténtica cuna de nuestros vinos.



Blanco	D. O. Catalunya	
Macabeo, garnacha blanca y xarel·lo		
Alc. 12 % vol.	Servicio: 6 - 8 °C	
Tipo: Afrutado	Alcohol: ●●●●	
Cuerpo: ●●●●	Taninos: ●●●●	
Dulzor: ●●●●	Acidez: ●●●●	

De color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca, fruta con hueso y plátano sobre un fondo cítrico y floral. Recuerdos a hierba recién cortada. En boca es suave, fresco y afrutado. Final largo ligeramente amargo.

4,95 €

■■■■ 0352 - 75 cl

Tinto	D. O. Catalunya	
Cabernet sauvignon y tempranillo		
Alc. 13,5 % vol.	Servicio: 12 - 14 °C	
Tipo: Afrutado	Alcohol: ●●●●	
Cuerpo: ●●●●	Taninos: ●●●●	
Dulzor: ●●●●	Acidez: ●●●●	

De color rubi brillante con reflejos violáceos. Aromas a fruta roja y negra sobre un fondo herbáceo y especiado. Recuerdos a yogur de fresa y anís. En boca es equilibrado, fresco y afrutado. Final largo con recuerdos especiados.

5,35 €

■■■■ 0372 - 75 cl

Rosado	D. O. Catalunya	
Garnacha tinta y tempranillo		
Alc. 12,5 % vol.	Servicio: 8 - 10 °C	
Tipo: Ligero	Alcohol: ●●●●	
Cuerpo: ●●●●	Taninos: ●●●●	
Dulzor: ●●●●	Acidez: ●●●●	

De color rosado pálido con reflejos salmón. Aromas a fruta roja y piruleta sobre un fondo floral y anisado. En boca es ligero, afrutado y con un final largo y refrescante a hierba recién cortada.

5,35 €

■■■■ 0362 - 75 cl

Viña Selena

COSECHA

Lágrimas de luna

Con luna nueva, creciente, plena o menguante, Selene, la diosa griega de la luna, no pierde de vista nuestros viñedos. Gracias a su protección y al mosto flor seleccionado obtenemos estos vinos frescos y afrutados que endulzamos ligeramente con mosto de uvas.



Blanco	D. O. Catalunya	
Macabeo, garnacha blanca y xarel·lo		
Alc. 11,5 % vol.	Servicio: 6 - 8 °C	
Tipo: Afrutado	Alcohol: ●●●●	
Cuerpo: ●●●●	Taninos: ●●●●	
Dulzor: ●●●●	Acidez: ●●●●	

De color amarillo limón con reflejos dorados. Aromas a fruta blanca, fruta con hueso y plátano sobre un fondo cítrico y floral. Recuerdos a gominola y hierba recién cortada. En boca es untuoso, fresco y muy afrutado. Final ligeramente amargo con recuerdos herbáceos.

6,05 €

■■■■ 0357 - 75 cl

Tinto	D. O. Catalunya	
Cabernet sauvignon y tempranillo		
Alc. 13 % vol.	Servicio: 10 - 12 °C	
Tipo: Afrutado	Alcohol: ●●●●	
Cuerpo: ●●●●	Taninos: ●●●●	
Dulzor: ●●●●	Acidez: ●●●●	

De color cereza con reflejos rubí. Aromas a fruta negra madura y confitura sobre un fondo cítrico y especiado. Fragantes recuerdos a regaliz y menta. En boca es suave, untuoso y muy afrutado. Final largo y persistente.

8,35 €

■■■■ 0377 - 75 cl

Rosado	D. O. Catalunya	
Garnacha tinta y tempranillo		
Alc. 12 % vol.	Servicio: 8 - 10 °C	
Tipo: Afrutado	Alcohol: ●●●●	
Cuerpo: ●●●●	Taninos: ●●●●	
Dulzor: ●●●●	Acidez: ●●●●	

De color rosado pálido. Aromas a fruta roja y piruleta sobre un fondo cítrico y floral. Recuerdos a anís y gominola. En boca es dulzón, muy afrutado y con un final largo y refrescante a melocotón y hierba fresca.

5,60 €

■■■■ 0367 - 75 cl



El Penedès

Una tierra diversa y singular

Bodegas Maset nace en 1777 en el Penedès, una histórica región vinícola situada a medio camino entre Barcelona y Tarragona, en una pequeña franja de territorio entre el mar mediterráneo y la sierra prelitoral. Desde entonces, la familia Massana cuida y trabaja sus tierras para elaborar vinos de prestigio internacional. La zona goza de una rica diversidad de microclimas que nos permite cultivar variedades típicamente mediterráneas como el xarel·lo; variedades atlánticas como el merlot, y variedades continentales como el chardonnay. Un amplio abanico que convierte el Penedès en una de las regiones más singulares, variadas e innovadoras del panorama vitivinícola actual.

Blanc de Blancs

COSECHA

Rumor de mar. Paisaje de sierras y colinas. De viñedos viejos y sabios. De tierras pobres y ariscas. De fragantes aromas a mosto y hierbas secas. Y en los márgenes de los caminos, entre almendros y olivos, flores blancas y rojas. Recuerdos del Penedès.



D. O. Penedès

Xarel·lo

Alc.	11,5 % vol.	Servicio:	6 - 8 °C
Tipo:	Ligero	Alcohol:	●●○○○
Taninos:	●○○○○	Dulzor:	○○○○○
		Acidez:	●●●●○

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca madura, fruta con hueso, cítricos y flor blanca. Ligeros recuerdos a anís y hierba recién cortada. En boca es fresco, afrutado y con el característico final amargo de la variedad.

6,75 €

|||| 0354 - 75 cl

Flor de Mar

COSECHA

Millones de años después que el mar se retirara de la depresión litoral, sobre suelos calcáreos y fósiles de coral, las cepas de chardonnay florecen con la fuerza del siroco y la levantina. Influencia marina en un vino fresco y mineral que nos rememora tiempos lejanos, cuando el Penedès era mar.



D. O. Penedès

Chardonnay

Alc.	11,5 % vol.	Servicio:	6 - 8 °C
Tipo:	Afrutado	Alcohol:	●●○○○
Taninos:	●○○○○	Dulzor:	○○○○○
		Acidez:	●●●●○

De color amarillo limón con suaves reflejos dorados. Intensos aromas a fruta tropical, pera madura y cítricos sobre un ligero fondo floral. Recuerdos a yogur de limón. En boca es afrutado, con muy buena acidez y un final largo y persistente.

9,95 €

|||| 0355 - 75 cl

La Sínia

CRIANZA

Gira la sínia (noria) como la rueda del tiempo. Sin fin, marcando su ritmo natural. Primavera, verano, otoño e invierno. Un viejo compás que nos conecta con la sabiduría de la tierra y sus ciclos. Un viaje al país de nuestros ancestros, fuente de respuestas y soluciones inagotable. La naturaleza nos llama. Es hora de volver a recuperar nuestra esencia.



D. O. Penedès

Xarel·lo

Crianza en barrica y afinamiento en botella			
Alc.	11,5 % vol.	Servicio:	8 - 10 °C
Tipo:	Maduro	Alcohol:	●●○○○
Taninos:	●●○○○	Dulzor:	●●○○○
		Acidez:	●●●●○

De color amarillo limón con reflejos dorados. Aromas a fruta blanca madura, lichis, flores blancas y cítricos. Ligeros recuerdos tostados y balsámicos. En boca es fresco, untuoso, complejo y con un final ligeramente amargo. Ganará complejidad en los próximos años.

11,15 €

|||| 03591 - 75 cl

La Soledad

RESERVA

La Soledad es un pequeño homenaje a las mujeres de posguerra. Un canto al esfuerzo, tenacidad y perseverancia de toda una generación de voces silenciadas en la historia. Un vino cargado de belleza, pero también de reivindicación. Empoderadas, vivas, luchadoras y plenas. Es la hora de restablecer el relato femenino, de recuperar la voz de Soledad.



Medalla de bronce
Vinari 2020. Premis
dels vins catalans.



D. O. Penedès

Chardonnay

Crianza en barrica y afinamiento en botella			
Alc.	11,5 % vol.	Servicio:	8 - 10 °C
Tipo:	Maduro	Alcohol:	●●○○○
Taninos:	●●○○○	Dulzor:	●●○○○
		Acidez:	●●●●○

De color amarillo limón con suaves reflejos dorados. Intensos aromas a fruta tropical, fruta blanca madura y yogur de limón sobre un delicado fondo a vainilla, humo y miel. En boca es complejo, con muy buena acidez y un final largo y persistente.

11,95 €

|||| 03592 - 75 cl

Donzell

NOVEL

Tras el frenesi de la vendimia, el mosto flor de nuestras variedades más aromáticas fermenta en la quietud de la bodega. Un reposo que termina el día de San Martín, cuando se degusta por primera vez este vino novel. Un canto al paisaje, a la tierra y a su gente. Aromas a uva, pureza y alegría en un vino ideal para cualquier momento. La bienvenida fresca y sincera a una nueva cosecha.



D. O. Penedès

Cupaje de variedades blancas

Alc.	11,5 % vol.	Servicio:	6 - 8 °C
Tipo:	Afrutado	Alcohol:	●●○○○
Taninos:	●○○○○	Dulzor:	●●○○○
		Acidez:	●●●○○

De color amarillo pálido con suaves reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca, uvas, frutas con hueso, cítricos y hierba fresca sobre un perfumado fondo de jazmín. En boca es fresco y muy afrutado, con un refrescante toque carbónico, fruto de su marcada juventud. Final ligeramente amargo.

6,95 €

|||| 0351 - 75 cl

Merlot

COSECHA

Entre la cordillera prelitoral y las pequeñas llanuras de la costa mediterránea nace Merlot. Nuestras viñas, orientadas al sur, reciben la lozanía de la brisa marina y el intenso sol de verano permitiendo a sus frutos madurar lentamente hasta obtener la dulzura óptima. Sinergia lírica y sensorial que conserva la esencia de una tierra.



D. O. Penedès

Merlot

Alc.	12 % vol.	Servicio:	6 - 8 °C
Tipo:	Afrutado	Alcohol:	●●●○○
Taninos:	●○○○○	Dulzor:	●●○○○
		Acidez:	●●●○○

De color rosado pálido con reflejos color fresa. Aromas a fruta roja, fruta con hueso y cítricos sobre un perfumado fondo lácteo, floral y anisado. Recuerdos a piruleta y gominolas. En boca es ligero, afrutado y con un final largo y refrescante.

8,20 €

|||| 0363 - 75 cl

Abadia Mediterrània

Brisa de juventud

Vinos de aguja natural (método charmat) elaborados con el mosto flor de uva y fermentados a baja temperatura. Este delicado proceso de elaboración nos permite obtener vinos sorprendentemente frescos y afrutados, con una burbuja fina y bien integrada.



Rosé

COSECHA

Vino de aguja

Garnacha tinta

Alc.	11 % vol.	Servicio:	8 - 10 °C
Tipo:	Afrutado	Alcohol:	●●○○○
Cuerpo:	●●○○○	Taninos:	●○○○○
Dulzor:	●●○○○	Acidez:	●●●○○

De brillante color rosado. Aromas a frutas del bosque y cítricos sobre un refrescante fondo a hierba recién cortada. Sutiles recuerdos a rosa y anís. En boca es fresco, dulce y con un final ligeramente chispeante.

5,80 €

|||| 0368 - 75 cl

Muscato

COSECHA

Vino de aguja

Moscato de Frontignan

Alc.	7 % vol.	Servicio:	6 - 8 °C
Tipo:	Afrutado	Alcohol:	●○○○○
Cuerpo:	●○○○○	Taninos:	●○○○○
Dulzor:	●●●○○	Acidez:	●●●○○

De color amarillo paja muy pálido. Aromas con notas florales a rosa y flor blanca, y afrutadas a melón maduro, piel de naranja y lichi. En boca es fresco, con recuerdos a cítricos y a flor blanca y dispone de un agradable y refrescante sabor chispeante.

5,65 €

|||| 0358 - 75 cl

Verdejo

COSECHA

Vino de aguja

Verdejo

Alc.	11 % vol.	Servicio:	6 - 8 °C
Tipo:	Afrutado	Alcohol:	●●○○○
Cuerpo:	●●○○○	Taninos:	●○○○○
Dulzor:	●●○○○	Acidez:	●●●○○

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a frutas con hueso y tropicales sobre un fondo cítrico, floral y herbáceo. Recuerdos a plátano. En boca es fresco, afrutado y con una burbuja fina y chispeante. Final ligeramente amargo, característico de la variedad.

5,80 €

|||| 03581 - 75 cl

Ediciones Limitadas



Buscando la esencia

Ediciones Limitadas es el proyecto de Bodegas Maset para ofrecer una gama de vinos monovarietales elaborados especialmente para resaltar los aromas primarios del vino. Siguiendo una filosofía de mínima intervención, nuestros enólogos supervisan las diferentes etapas de elaboración con el objetivo de ofrecer la esencia más pura de cada variedad. Solo así obtenemos nuestros Garnatxa Blanca, Garnatxa, Pinot Noir y Cabernet Franc, vinos intensamente afrutados y refrescantes.

Garnatxa Blanca

COSECHA

Elaborado a partir de nuestros viñedos viejos de garnacha blanca situados a 400 metros de altitud, entre el majestuoso río Ebro y las tierras del Matarraña. Un paisaje característicamente mediterráneo, con abundante sol y escasa pluviometría, ideal para el cultivo de esta variedad tradicional. Las características idóneas para disfrutar de la expresión más sincera de la garnacha blanca.

D. O. Catalunya

Garnatxa blanca

Alc.	12,5 % vol.	Servicio:	6 - 8 °C
Tipo:	Afrutado	Alcohol:	●●○○○
		Cuerpo:	●●○○○
Taninos:	●○○○○	Dulzor:	●●○○○
		Acidez:	●●●○○

De color amarillo pajizo pálido. Intensos aromas a fruta blanca, fruta con hueso y fruta tropical. Recuerdos cítricos, florales y minerales. En boca es goloso, suave y con un final ligeramente amargo y anisado.

7,05 €

|||| 0359 - 75 cl

Garnatxa

COSECHA

De vides viejas de garnacha tinta cultivadas al pie de la sierra de Pàndols obtenemos uno de nuestros vinos más afrutados y mediterráneos. Las vides, plantadas sobre suelos calcáreos y rodeadas de olivos milenarios, almendros y márgenes de piedra seca, gozan de un clima fresco y poco lluvioso idóneo para lograr uvas de la máxima calidad. Una particularidad que nos permite embotellar toda la fuerza y vigor de una tierra sin igual.

D. O. Catalunya

Garnatxa tinta

Alc.	14,5 % vol.	Servicio:	12 - 14 °C
Tipo:	Afrutado	Alcohol:	●●●○○
		Cuerpo:	●●○○○
Taninos:	●●○○○	Dulzor:	●●○○○
		Acidez:	●●●○○

De color rojo rubí con reflejos violáceos. Aromas a frutos rojos maduros sobre un fondo balsámico y anisado. Recuerdos a piqueta y regaliz. En boca es goloso, muy afrutado y con un final ligeramente amargo.

7,35 €

|||| 03731 - 75 cl

Pinot Noir

COSECHA

Cerca de la Serra de Pàndols, a más de 350 metros de altitud, se encuentran nuestros viñedos de pinot noir. Una variedad delicada y caprichosa que, gracias a los suelos arcillo-calcáreos y a la suave influencia del Ebro y del mediterráneo, disfruta de las condiciones idóneas para una excelente maduración de la uva. De su magnífico fruto, elaboramos este vino delicado, fresco y afrutado.

D. O. Catalunya

Pinot noir

Alc.	13,5 % vol.	Servicio:	12 - 14 °C
Tipo:	Ligero	Alcohol:	●●○○○
		Cuerpo:	●●○○○
Taninos:	●○○○○	Dulzor:	●●○○○
		Acidez:	●●●○○

De color púrpura pálido. Aromas a fruta roja fresca sobre un perfumado fondo floral y balsámico. Recuerdos a regaliz y pimienta. En boca es fresco, ligero y goloso. Final largo y afrutado.

8,80 €

|||| 03736 - 75 cl

Cabernet Franc

SEMICRIANZA

A los pies de la cordillera prelitoral, bajo majestuosos acantilados y desfiladeros de roca caliza, cultivamos una de nuestras variedades más suaves y aromáticas. En este singular paraje, perfumado por pinares, romero y tomillo, nuestras cepas disfrutan de un clima más seco y frío (mediterráneo con tendencia continental) ideal para su desarrollo. Las características idóneas para elaborar un vino fragante, afrutado y con identidad propia.

D. O. Catalunya

Cabernet franc

Crianza en barrica			
Alc.	14 % vol.	Servicio:	14 - 16 °C
Tipo:	Afrutado	Alcohol:	●●●○○
		Cuerpo:	●●○○○
Taninos:	●●○○○	Dulzor:	●●○○○
		Acidez:	●●●○○

De color cereza picota con suaves reflejos violáceos. Intensos aromas a fruta roja fresca sobre un fragante fondo balsámico y especiado. Ligeras notas de crianza y anís. En boca es fresco, suave y con un final ligeramente amargo.

8,25 €

|||| 03732 - 75 cl

Roble

CRIANZA

De una selección de uvas tempranillo de agricultura tradicional elaboramos nuestro Roble, un tinto sorprendentemente fresco y complejo gracias a la utilización de barricas nuevas de roble francés y americano. Este singular método de elaboración nos aporta un traspaso más rápido de aromas y taninos al vino, permitiendo conservar intactos sus aromas primarios sin renunciar a los matices dulces y tostados de la barrica.



D. O. Catalunya

Tempranillo

Crianza en barrica

Alc. 14 % vol. Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: Maduro Alcohol: ●●●○○

Cuerpo: ●●●○○ Taninos: ●●●○○

Dulzor: ●○○○○ Acidez: ●●●●○

De intenso color granate con reflejos picota. Aromas a fruta roja fresca sobre un agradable fondo balsámico que nos recuerda a la menta. Su paso por barrica nos regala suaves notas a regaliz, torrefactos y especias. Recuerdos a hinojo. En boca es suave, afrutado y con un posgusto persistente y muy expresivo.

7,35 €

03742 - 75 cl

Gran Roble

RESERVA

Entre colinas de viñedos y pinos, el viejo roble escribe el paso del tiempo en su corteza. Bajo su sombra, la uva tempranillo madura lentamente hasta alcanzar las condiciones óptimas para elaborar nuestro Gran Roble, un vino sabio y honesto que acumula todo el saber y sabor de un paraje único y singular.



D. O. Penedès

Tempranillo

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

Alc. 14 % vol. Servicio: 16 - 18 °C

Tipo: Maduro Alcohol: ●●●○○

Cuerpo: ●●●○○ Taninos: ●●●○○

Dulzor: ●○○○○ Acidez: ●●●●○

De brillante color cereza picota con suaves reflejos anaranjados. Aromas intensos de fruta roja madura, eneldo y especias que se funden con los aromas torrefactos de la crianza. Recuerdos balsámicos a menta. En boca es suave y goloso, con posgusto largo y final ligeramente amargo.

10,15 €

03750 - 75 cl

Gran Origen

CRIANZA

Vino tinto elaborado con la variedad cabernet sauvignon de dos parcelas bien diferenciadas. Las uvas de la plana litoral, más próximas al mar, nos aportan suavidad, dulzura (mayor presencia de alcohol y azúcares) y el característico toque salino mediterráneo, mientras que las uvas de la cordillera prelitoral, que crecen a mayor altitud, nos proporcionan frescor, aromas y estructura. La delicada conexión de dos mundos, la sutil armonía de los extremos.



D. O. Catalunya

Cabernet sauvignon

Crianza en barrica

Alc. 14 % vol. Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: Intenso Alcohol: ●●●○○

Cuerpo: ●●●○○ Taninos: ●●●●○

Dulzor: ●○○○○ Acidez: ●●●●○

De color granate con reflejos anaranjados. Aromas intensos a fruta negra, especias y regaliz. Ligeros recuerdos a madera, caramelo tofe y pimienta asado. En boca es fresco, afrutado y redondo. Final largo y persistente.

7,35 €

03741 - 75 cl

Cabernet Sauvignon

RESERVA

En el corazón del Penedès crecen nuestras cepas de cabernet sauvignon. Una uva pequeña de pulpa firme que, influenciada por el suave clima mediterráneo, nos regala vinos equilibrados y con intensos aromas a fruta madura.



D. O. Penedès

Cabernet sauvignon

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

Alc. 13,5 % vol. Servicio: 16 - 18 °C

Tipo: Intenso Alcohol: ●●●○○

Cuerpo: ●●●○○ Taninos: ●●●●○

Dulzor: ●○○○○ Acidez: ●●●●○

De intenso color rubí con ligeros reflejos granates. Aromas a fruta negra, torrefactos y especiados sobre un fragante fondo a hojas de tabaco y madera. Ligeras notas a pimienta asado y anís. En boca es intenso y con un final largo y afrutado.

10,15 €

03751 - 75 cl

1777

RESERVA

Un vino como los de antes

Como homenaje a los fundadores de la dinastía Massana en 1777, hemos aplicado las técnicas más tradicionales a nuestra mejor uva tempranillo. Todo un legado de elaboración que convierte a este vino en nuestra insignia.

D. O. Penedès

Tempranillo

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

Alc. 14 % vol. Servicio: 16 - 18 °C

Tipo: Maduro Alcohol: ●●●○○ Cuerpo: ●●●○○

Taninos: ●●●○○ Dulzor: ●○○○○ Acidez: ●●●●○

De intenso color rojo cereza picota con reflejos anaranjados. Aromas a fruta negra madura, especias y hojas de tabaco sobre un perfumado fondo a anís y eneldo. Recuerdos dulces a canela y regaliz. En boca es equilibrado, redondo y con un final largo y untuoso.

19,95 €

03765 - 75 cl



En estuche



Natura

CRIANZA ECO

Abrazar la tierra. Despertar la conciencia de pertenencia. Aceptar su orden imparcial, implacable, hermoso, a la vez que libre. Darle tiempo para que nos hable. Escucharla. Disfrutar de aromas esenciales de tierra húmeda y de sonidos de fauna reencontrada. Seguir el sendero para adentrarnos en lo salvaje. Convertirnos, simplemente, en naturaleza.



D. O. Penedès

Tempranillo

Crianza en barrica y afinamiento en botella

Alc. 13 % vol. Servicio: 14 - 16 °C
Tipo: Maduro Alcohol: ●●●○ Cuerpo: ●●●○
Taninos: ●●●○ Dulzor: ●○○○ Acidez: ●●●○

De color cereza picota con suaves reflejos rubí. Intensos aromas a fruta roja madura y sotobosque mediterráneo sobre un fondo anisado y balsámico. Fragantes recuerdos florales y a crianza. En boca es suave, amable y con un final largo y persistente a fruta roja.

12,95 €

|||| 0373 - 75 cl

Foc

RESERVA

Vino tinto procedente de nuestros viñedos de merlot arraigados en la llanura del Penedès donde, gracias a la influencia del mar y del sol mediterráneos, las uvas alcanzan una maduración óptima. Un clima privilegiado que nos permite extraer la máxima expresión de la variedad y obtener un vino elegante, complejo y muy aromático.



Medalla de plata
AWC Vienna 2020.



D. O. Penedès

Merlot

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

Alc. 13,5 % vol. Servicio: 16 - 18 °C
Tipo: Maduro Alcohol: ●●●○ Cuerpo: ●●●○
Taninos: ●●●○ Dulzor: ●○○○ Acidez: ●●●○

De color granate con suaves reflejos anaranjados. Aromas a fruta negra madura sobre un fondo de especias y regaliz. Ligeras notas a pimiento asado, vainilla y madera. Boca amplia e intensa, con excelentes taninos y el característico toque a cacao de los grandes vinos merlot.

11,15 €

|||| 03752 - 75 cl

Syrah

RESERVA

Vino elaborado con uvas de la variedad syrah cultivadas en viñas áridas de la cordillera prelitoral, a 400 m de altitud. Un paraje vinícola milenario bañado por la luz del mediterráneo y acariciado por el suave encuentro de dos vientos dominantes, el cierzo y el garbino.



Medalla de oro
AWC Vienna 2020.



D. O. Catalunya

Syrah

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

Alc. 14 % vol. Servicio: 16 - 18 °C
Tipo: Intenso Alcohol: ●●●○ Cuerpo: ●●●○
Taninos: ●●●○ Dulzor: ●○○○ Acidez: ●●●○

De intenso color rojo rubí con suaves reflejos anaranjados. Aromas a fruta negra madura sobre un fondo balsámico y floral. Recuerdos a regaliz, caramelo tofe y anís. Ligeras notas de pimienta negra y madera. En boca es intenso, licoroso y con taninos maduros.

11,50 €

|||| 0378 - 75 cl

Gran Selección

GRAN RESERVA

Cada año seleccionamos las 100 mejores barricas de las variedades cabernet sauvignon y merlot para elaborar nuestro Gran Selección, el único vino tinto gran reserva de la bodega. Un largo y laborioso proceso de crianza que nos permite afinar el tiempo y obtener esta auténtica obra de arte.



D. O. Catalunya

Cabernet sauvignon y merlot

Muy larga crianza en barrica y afinamiento en botella

Alc. 14 % vol. Servicio: 16 - 18 °C
Tipo: Intenso Alcohol: ●●●○ Cuerpo: ●●●○
Taninos: ●●●○ Dulzor: ●○○○ Acidez: ●●●○

De color rojo rubí con suaves reflejos color teja. Intensos aromas a fruta negra madura sobre un complejo fondo de extracto de regaliz, pimienta y anís estrellado. Ligero balsámico y recuerdos a pimiento asado, humo y cedro. En boca es elegante, con taninos aterciopelados y un largo final a confitura de frutas maduras.

15,25 €

|||| 03761 - 75 cl

El Priorat

Cuando el paisaje se hace vino

A veinte minutos de Tarragona encontramos el Priorat, una tierra áspera y salvaje presidida por el impresionante macizo del Montsant y atravesada por el río Siurana. El topónimo Priorat está ligado al mundo del vino desde el siglo XII, cuando los monjes cartujos llevaron desde la Provenza el cultivo de la viña. Una huella mística y espiritual que todavía conservan las vertiginosas laderas cubiertas de pizarra. El territorio gozará de un clima mediterráneo con tendencia continental, las condiciones idóneas para el cultivo de las dos variedades tintas que le han dado prestigio mundial: la cálida garnacha tinta y la rústica cariñena. Las dos caras de un mismo Priorat.

Mas Viló

SEMICRIANZA

Sobre llicorella de mil colores, en laderas y bancales de pendientes pronunciadas, crecen nuestras cepas de cariñena y garnacha. Un espacio bañado por las tonalidades oscuras, brillantes y relucientes de la pizarra, con matices ferruginosos, rojizos y oxidados. Una tierra árida, donde gente de admirable tenacidad labra con mula y vendimia a mano. Un esfuerzo loable para obtener una uva de máxima calidad que nos permite, después de su paso por barrica, conseguir esta obra de arte. El vivo reflejo del Priorat.

Clos Viló

CRIANZA

A caballo entre el campo de Tarragona y las tierras del Ebro, bajo la imponente sierra del Montsant, el Priorat surge abruptamente. Rodeadas de muelas de más de 1.000 metros de altitud, las viejas cepas de cariñena y garnacha tinta cubren las vertiginosas laderas de pizarra de la finca Sant Martí. Un paisaje trazado por la sabia mano del hombre, donde bancales de piedra contruidos a lo largo de los años roban pequeños pedazos de tierra a la rocalla. Un esfuerzo titánico que nos recompensa con este vino amable y honesto. La viva singularidad del Priorat.

Clos Viló

SEMICRIANZA

De los mejores racimos de garnacha tinta de la finca Sant Martí elaboramos nuestro Clos Viló Blanc de Noirs, el primer vino blanco de la bodega elaborado con uva tinta. La reunión de dos caracteres opuestos en un mismo vino, fiel reflejo de la dualidad del Priorat; de la contraposición entre cultura y naturaleza, entre lo espiritual y lo terrenal, entre la calidez del fruto y la frialdad de la pizarra. Porque solo del conflicto nace lo extraordinario.



BLANC DE NOIRS

D. O. Q. Priorat

Garnacha tinta y cariñena

Corta crianza en barrica

Alc. 14,5 % vol. Servicio: 12 - 14 °C

Tipo: Intenso Alcohol: ●●●●●

Cuerpo: ●●●●● Taninos: ●●●●●

Dulzor: ●●●●● Acidez: ●●●●●

De color rubí con reflejos violeta. Aromas a fruta roja fresca sobre un ligero fondo balsámico y especiado. Sutiles recuerdos a regaliz, tabaco, torrefactos y sotobosque mediterráneo. En boca es afrutado, mineral, con taninos maduros y un final largo y persistente.

13,95 €

■■■■ 2372 - 75 cl

D. O. Q. Priorat

Cariñena y garnacha tinta

Fermentación en ánfora y larga crianza en barrica

Alc. 14,5 % vol. Servicio: 16 - 18 °C

Tipo: Intenso Alcohol: ●●●●●

Cuerpo: ●●●●● Taninos: ●●●●●

Dulzor: ●●●●● Acidez: ●●●●●

De intenso color rubí con reflejos granate. Aromas a fruta negra madura y matorral mediterráneo. Ligero fondo balsámico y mineral. Notas a hojas de tabaco, cedro y especias. En boca es sabroso, fresco y con muy buena estructura. Taninos maduros y final increíblemente largo.

19,95 €

■■■■ 2374 - 75 cl

D. O. Q. Priorat

Garnacha tinta

Corta crianza en barrica

Alc. 13,5 % vol. Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Afrutado Alcohol: ●●●●●

Cuerpo: ●●●●● Taninos: ●●●●●

Dulzor: ●●●●● Acidez: ●●●●●

De color amarillo pajizo con suaves reflejos rosados. Aromas a fruta blanca, fruta con hueso y flores blancas. Recuerdos a limón, hierba cortada y golosinas sobre un ligero fondo mineral. En boca es intenso, refrescante, y con un final largo, ligeramente amargo, con recuerdos a hierba cortada y anís.

Solo disponible en el lote
ESSENCIA PRIORAT - Ver pág. 50

75 cl

La Rioja



Por encima de modas pasajeras

La Rioja, situada en el norte de la península ibérica, es una de las regiones vinícolas más prestigiosas del mundo. A finales del siglo XIX, recibió la influencia de los grandes bodegueros bordeleses, que llegaron a Haro con el objetivo de abastecer de vino la república francesa después de que la filoxera arrasara sus viñedos. Este largo intercambio cultural ha marcado profundamente el carácter de sus vinos: elegantes, estructurados y con un inconfundible toque de barrica. La Rioja se divide en tres grandes zonas: alta, alavesa y oriental. Las dos primeras disfrutaron de un refrescante clima atlántico, ideal para el cultivo de la uva tempranillo, la joya de la corona, y del sorprendente tempranillo blanco. En la Rioja Oriental, en cambio, más cerca de Navarra y de la influencia del río Ebro, nos encontramos con un clima más templado y mediterráneo. El hábitat ideal para la cálida y afrutada garnacha-tinta.

Silvestre

COSECHA

Vino tinto fruto del ancestral sistema de maceración carbónica tradicional de la Rioja Alavesa. Todo un arte recuperado y adaptado a los nuevos tiempos que potencia extraordinariamente los aromas y tonos florales del vino. La pura expresión de la juventud que la naturaleza y el saber hacer se encargan de renovar en cada cosecha.



D. O. Ca. Rioja

Tempranillo

Alc.	13,5 % vol.	Servicio:	12 - 14 °C		
Tipo:	Afrutado	Alcohol:	●●●○○	Cuerpo:	●●○○○
Taninos:	●●○○○	Dulzor:	●●○○○	Acidez:	●●●○○

De color cereza con reflejos violáceos. En nariz destaca por sus intensos aromas a fruta roja, florales y especiados sobre un fragante fondo balsámico. Recuerdos a yogur de fresa, piruleta e hinojo. En boca es ligero, goloso y fresco, con un final suave y excepcionalmente afrutado.

7,25 €

|||| 0397 - 75 cl

Tempranillo

SEMICRIANZA

Vino tinto elaborado siguiendo el tradicional sistema de «madurado» de La Rioja. Un breve paso por barrica, de 4 a 6 meses, ideal para obtener la complejidad y elegancia de la crianza sin perder la vivacidad y el frescor de la fruta. Un singular proceso, heredero de la larga tradición vitivinícola de la zona, que nos permite disfrutar de cada gota de este maravilloso vino. Todo un clásico de La Rioja.



D. O. Ca. Rioja

Tempranillo

Corta crianza en bodega y afinamiento en botella					
Alc.	13,5 % vol.	Servicio:	14 - 16 °C		
Tipo:	Maduro	Alcohol:	●●●○○	Cuerpo:	●●●○○
Taninos:	●●●○○	Dulzor:	●○○○○	Acidez:	●●●○○

De color rubi con ligeros reflejos granate. Aromas a fruta roja, flores y yogur de fresa sobre un suave fondo a hojas de tabaco, caramelo tofe y especias. Recuerdos balsámicos a menta y eneldo. En boca es elegante, fresco y sedoso. Final largo y persistente.

8,20 €

|||| 0393 - 75 cl

Crianza

CRINANZA

Vino tinto elaborado con uva tempranillo proveniente de viñedos cultivados mediante agricultura tradicional cerca del municipio de Medrano, en un paisaje de llanuras salpicadas por cerros de relieve imperceptible. De su singular origen obtenemos el fruto necesario para elaborar nuestro Crianza de la Rioja, un tinto de corte moderno y actual excepcionalmente elegante gracias a su frescor y a la crianza en bodega de roble.



D. O. Ca. Rioja

Tempranillo

Crianza en bodega y afinamiento en botella					
Alc.	13,5 % vol.	Servicio:	14 - 16 °C		
Tipo:	Maduro	Alcohol:	●●●○○	Cuerpo:	●●●○○
Taninos:	●●●○○	Dulzor:	●○○○○	Acidez:	●●●○○

De intenso color rubi con suaves reflejos granates. Aromas a fruta roja y especias sobre un perfumado fondo balsámico. Recuerdos a eneldo, regaliz, vainilla y caramelo tofe. De entrada suave, con taninos maduros y cuerpo medio, nos deleita con un final largo y persistente.

9,95 €

|||| 0394 - 75 cl

Reserva

RESERVA

Elaborado con uvas de viñas viejas cultivadas en pequeñas parcelas a 600 metros de altitud, cerca de la localidad de Medrano. Un impresionante paraje de secano que goza de un refrescante clima atlántico con tendencia continental, condiciones óptimas para una lenta maduración de las uvas. Un vino tinto que, gracias a su intensidad, y tras una larga crianza en bodega de roble y reposo en botella, se convierte en una auténtica oda al tiempo.



D. O. Ca. Rioja

Tempranillo

Larga crianza en bodega y afinamiento en botella					
Alc.	13,5 % vol.	Servicio:	16 - 18 °C		
Tipo:	Maduro	Alcohol:	●●●○○	Cuerpo:	●●●○○
Taninos:	●●●○○	Dulzor:	●○○○○	Acidez:	●●●○○

De intenso color granate con suaves reflejos anaranjados. Aromas a fruta roja y negra, yogur de fresa, especias, eneldo y hojas de tabaco sobre un delicado fondo de humo y cedro. En boca es suave y afrutado, con taninos redondos y un final increíblemente largo.

14,40 €

|||| 0395 - 75 cl

Ibericus

Un viaje a los orígenes

Ibericus es la apuesta de la bodega por la biodiversidad y por la conservación de las variedades autóctonas más representativas de la península ibérica. Un viaje con el que recorreremos nuestra tierra, de norte a sur y de este a oeste, a través de una selección de los vinos monovarietales con más personalidad del panorama vinícola.



Monastrell

CRIANZA

La monastrell es una de las variedades tintas más antiguas de la península ibérica. Originaria del litoral mediterráneo, nos proporciona vinos tintos de intenso color, agradables aromas a fruta negra y roja y toques especiados.

Vino singular

Monastrell			
Corta crianza en barrica			
Alc.	14 % vol.	Servicio:	14 - 16 °C
Tipo:	Intenso	Alcohol:	●●●●○
		Cuerpo:	●●●●○
Taninos:	●●●○○	Dulzor:	●●○○○
		Acidez:	●●●●○

De color rubí con reflejos violeta. Aromas a fruta roja madura sobre un ligero fondo balsámico y tostado. Sutiles recuerdos a tierra, sotobosque mediterráneo y hojas de tabaco. En boca es intenso y afrutado, con taninos maduros y un final largo y persistente.

7,85 €

|||| 03733 - 75 cl

Graciano

SEMICRIANZA

El graciano es una de las variedades tintas más singulares y perfumadas de la península ibérica. Poco valorada hasta no hace mucho tiempo por su bajo rendimiento, hoy vuelve a poblar las grandes cadenas montañosas del norte del país, gracias a su exuberancia, acidez y buen color.

Vino singular

Graciano			
Corta crianza en barrica			
Alc.	13,5 % vol.	Servicio:	12 - 14 °C
Tipo:	Intenso	Alcohol:	●●●●○
		Cuerpo:	●●●○○
Taninos:	●●●○○	Dulzor:	●○○○○
		Acidez:	●●●●○

De intenso color rubí con brillantes reflejos violáceos. En nariz destacan los aromas a fruta roja confitada y a especias sobre un ligero fondo de hojas de tabaco y madera tostada. Recuerdos a frutos secos y anís. En boca es intenso, fresco, con taninos maduros y un final ligeramente afrutado.

6,75 €

|||| 03735 - 75 cl

Mencía

SEMICRIANZA

La mencía es una de las variedades tintas más populares de la península ibérica. Originaria del Bierzo, destaca por su mineralidad y sus intensos aromas a fruta fresca y violeta. Suave y de baja acidez, es ideal para consumir joven.

Vino singular

Mencía			
Corta crianza en barrica			
Alc.	13 % vol.	Servicio:	12 - 14 °C
Tipo:	Afrutado	Alcohol:	●●●○○
		Cuerpo:	●●●○○
Taninos:	●●○○○	Dulzor:	●●○○○
		Acidez:	●●○○○

De color rojo rubí con ligeros reflejos violáceos. Intensos aromas a frutas rojas sobre un fragante fondo a violeta y menta. Recuerdos a yogur de fresa y hojas de tabaco. En boca es suave y goloso, con taninos redondos y una explosión de fruta fresca. Final largo y posgusto persistente.

8,10 €

|||| 03737 - 75 cl

Verdejo

COSECHA

La verdejo es una de las variedades blancas más representativas y singulares de la península ibérica. Adaptada perfectamente a la sequía y a los terrenos poco fértiles y arcillosos de Castilla y León, nos ofrece vinos intensamente aromáticos y con un ligero y fragante fondo a hinojo.

Vino de la Tierra de Castilla y León

Verdejo			
Alc.	12,5 % vol.	Servicio:	6 - 8 °C
Tipo:	Afrutado	Alcohol:	●●○○○
		Cuerpo:	●●○○○
Taninos:	●○○○○	Dulzor:	●○○○○
		Acidez:	●●●●○

De color amarillo limón con reflejos dorados. Intensos aromas a fruta tropical, fruta con hueso, cítricos y flor blanca. Fragantes recuerdos a hinojo. En boca es untuoso, afrutado y con el característico final amargo de la variedad.

8,35 €

|||| 0356 - 75 cl

Ribera del Duero

La tinta de un país

En el norte de Castilla y León, en la gran meseta septentrional de la península ibérica, encontramos la denominación de origen Ribera del Duero, una tierra compleja y de clima severo que nos ofrece vinos tintos de extraordinaria calidad. La viticultura en las orillas del Duero hunde sus raíces en el pasado. Estudios recientes han encontrado evidencias de que los vacceos, un pueblo celta de origen indoeuropeo establecido en la zona, ya cultivaban uvas hace más de 2.500 años. Después vinieron los romanos, los monjes occitanos y el esfuerzo de generaciones y generaciones de viticultores que han modelado el paisaje colosal y austero que hoy admiramos. La climatología de Ribera del Duero se enmarca en un clima continental con tendencia mediterránea, con veranos secos e inviernos largos y rigurosos. El medio idóneo para la variedad tinta del país, la auténtica estrella de la D. O. con un 96 % de la producción total.

Castillo de Urtau

COSECHA

Bajo un sol de fuego, entre aromas de romero, tomillo y salvia, nuestras viejas cepas de tinta del país dialogan en silencio con el continuo fluir del río Duero. Siglos de tradición y esfuerzo que desembocan en este gran vino tinto transformado en historia.



D. O. Ribera del Duero

Tinta del país (Tempranillo)

Alc.	14 % vol.	Servicio:	12 - 14 °C
Tipo:	Intenso	Alcohol:	●●●●○
Taninos:	●●●●○	Dulzor:	●○○○○
		Acidez:	●●●●○

De color púrpura con suaves reflejos violáceos. Aromas a fruta negra que se mezclan armónicamente con sutiles recuerdos a violetas, regaliz y menta. En boca es fresco e intenso, con taninos agradables y un final largo y persistente.

9,80 €

|||| 2172 - 75 cl

Castillo de Urtau

CRIANZA

Cerros y colinas coronados de robles y encinas entre un mar de espigas que se funden en el horizonte de la llanura castellana. Olivares y viñedos, almendros, frutales y huertos encajonados por el río Duero. Un paisaje agreste y colosal modelado por generaciones austeras que se erige en un tributo a la memoria y esfuerzo de la humanidad. El vino como parte inseparable de nuestras vidas.



D. O. Ribera del Duero

Tinta del país (Tempranillo)

Alc.	14 % vol.	Servicio:	14 - 16 °C
Tipo:	Intenso	Alcohol:	●●●●○
Taninos:	●●●●○	Dulzor:	●○○○○
		Acidez:	●●●●○

De intenso color rubí con suaves reflejos granate. Aromas a fruta negra, caramelo tofe y torrefactos de su paso por barrica. Ligeros recuerdos a eneldo y vainilla. En boca es fresco, redondo y con un final largo y cálido.

14,40 €

|||| 2174 - 75 cl

Pazo de Oiras

COSECHA

El embrujo del albariño

Cuenta la leyenda que la uva albariño fue llevada a Galicia por los monjes de la Orden del Císter en el siglo XII. Mil años más tarde al amparo de la prestigiosa D. O. Rías Baixas, nuestros viñedos de O Rosal siguen creciendo bajo la influencia del clima atlántico, proporcionando un vino fresco, con moderada graduación alcohólica y buena acidez.

D. O. Rías Baixas

Albariño		
Alc.	13 % vol.	Servicio: 6 - 8 °C
Tipo:	Afrutado	Alcohol: ●●●○○
Cuerpo:	●●○○○	Taninos: ●○○○○
Dulzor:	●●○○○	Acidez: ●●●●○

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a melón y mango sobre un refrescante fondo floral y cítrico. En boca es fresco y sabroso, con un final largo y persistente y el característico toque salino de la variedad.

11,50 €

|||| 2253 - 75 cl



Castillo de Elios

COSECHA

En una pequeña elevación del terreno, abierta a los cuatro vientos, el viejo Castillo de Elios domina los viñedos de la inmensa meseta castellana. A sus pies, bajo un sol de justicia y escasas de agua, las vides de cencibel (tempranillo) extraen de la tierra la esencia de un paisaje duro y milenario, permitiéndonos saborear toda la fuerza e intensidad de su clima.



I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla

Tempranillo			
Alc.	12,5 % vol.	Servicio: 12 - 14 °C	
Tipo:	Afrutado	Alcohol: ●●○○○	Cuerpo: ●●○○○
Taninos:	●●○○○	Dulzor: ●○○○○	Acidez: ●●●●○

De color rojo rubí con reflejos violáceos y capa baja. Aromas a fruta roja madura, flores y regaliz sobre un fragante fondo a anís e hinojo. En boca es fresco, redondo y con un final largo y afrutado.

4,10 €

|||| 0470 - 75 cl

Abadía Antigua

COSECHA

Nuestro particular homenaje a la tradición vinícola de los monjes de las abadías castellanas, responsables de preservar el cultivo de la vid durante más de 10 siglos y de elaborar vinos que expresaran el sabor y aromas de una tierra cruda e inabarcable. Todo un ejemplo de perseverancia en el arte de concebir el vino como símbolo de hospitalidad, paz y espiritualidad.



I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla

Syrah			
Alc.	13,5 % vol.	Servicio: 12 - 14 °C	
Tipo:	Intenso	Alcohol: ●●●●○	Cuerpo: ●●●○○
Taninos:	●●●●○	Dulzor: ●○○○○	Acidez: ●●●●○

De color cereza picota con reflejos violáceos. Aromas a fruta negra, especias y flores con recuerdos a regaliz y eucaliptos. En boca es potente, con muy buena acidez y taninos bien integrados. Final persistente.

6,15 €

|||| 0472 - 75 cl

Cava

Cápsulas del tiempo

Nuestros cavas nacen en el Penedès, cuna de los vinos espumosos en la península ibérica. Una tradición que se remonta a mediados del siglo XIX cuando en la población de Sant Sadurní d'Anoia, conocida en la actualidad como «la capital del cava», se elaboró el primer vino de estas características mediante el método tradicional (o de segunda fermentación en botella). Unos años más tarde, en 1917, Josep Massana y Carbó, abuelo del actual propietario, elaboró el primer vino espumoso en la finca Maset del Lleó. Desde entonces, seguimos elaborando nuestros espumosos con un cupaje de variedades autóctonas mediterráneas y con una crianza superior a la establecida por la exigente normativa vigente, seña de identidad de nuestra bodega. Solo así, somos capaces de ofrecer cavas de la máxima calidad a la altura de su historia.



Cavas de guarda

Nuestra gama de cavas Tradicional es un tributo a nuestro estilo de vida mediterráneo: alegres, espontáneos y frescos. Los cavas perfectos para aquellos que están empezando a descubrir la magia de las burbujas.



Zero

SIN ALCOHOL

Zero es nuestro primer vino espumoso sin alcohol. Elaborado con un novedoso método de desalcoholización, conseguimos conservar todas las propiedades antioxidantes y cardiovasculares beneficiosas para la salud sin renunciar a todo su sabor y aromas naturales. El producto ideal para todos aquellos que les gusta cuidarse y disfrutar de la vida.

Verdejo, airén y moscatel

Alc.	0 % vol.	Servicio:	6 - 8 °C
Tipo:	Ligero	Alcohol:	○○○○○
Cuerpo:	●●○○○	Taninos:	●○○○○
Dulzor:	●●○○○	Acidez:	●●●○○

De color amarillo pálido. Intensos aromas a fruta madura y flores. En boca es agradable, con un carbónico bien integrado y una refrescante acidez. Final largo y afrutado. Perfecto para tomar como aperitivo o en las celebraciones más especiales.

6,70 €

02601 - 75 cl



Semiseco

TRADICIONAL

La versión más dulce de nuestros cavas de añada tradicionales. Un ensamblaje de xarel-lo, macabeo y parellada, con un mínimo de un año de reposo en rimas, redondeado con un delicado licor de expedición elaborado especialmente por nuestro maestro de bodega. La entrada más suave y dulce en el mundo de las burbujas.

D. O. Cava

Macabeo, xarel-lo y parellada

12 meses de crianza			
Alc.	11,5 % vol.	Servicio:	6 - 8 °C
Tipo:	Ligero	Alcohol:	●●○○○
Cuerpo:	●●●○○	Taninos:	○○○○○
Dulzor:	●●●○○	Acidez:	●●●○○

De color amarillo limón con reflejos dorados. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas a fruta y flores blancas sobre un perfumado fondo a plátano, brioche, anís y queso camembert. Suaves y refrescantes recuerdos herbáceos. En boca es suave, equilibrado y con un final largo y dulce.

6,30 €

0311 - 75 cl



Brut

TRADICIONAL

Brut es uno de nuestros cavas tradicionales más emblemáticos. Elaborado con un ensamblaje especial de xarel-lo, macabeo y parellada por nuestro maestro de bodega y con un mínimo de un año de reposo en rimas, obtenemos este espumoso suave, fresco y rico en matices. Sin duda, un buen ejemplo del carácter mediterráneo de nuestra bodega.

D. O. Cava

Macabeo, xarel-lo y parellada

12 meses de crianza			
Alc.	11,5 % vol.	Servicio:	6 - 8 °C
Tipo:	Ligero	Alcohol:	●●○○○
Cuerpo:	●●○○○	Taninos:	●○○○○
Dulzor:	●●○○○	Acidez:	●●●○○

De color amarillo limón con reflejos dorados. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas a fruta y flores blancas sobre un refrescante fondo limón y anís. Recuerdos herbáceos y a crianza. En boca es suave, equilibrado y con un final largo y ligeramente dulce.

6,75 €

0313 - 75 cl



Brut Rosé

TRADICIONAL

Brut Rosé es nuestro cava de añada elaborado con las variedades tradicionales trepat y garnacha tinta. Dos excepcionales uvas tintas que nos aportan cuerpo, estructura y sutiles recuerdos a fruta roja y sotobosque mediterráneo. El honesto reflejo de los históricos espumosos de nuestra bodega.

D. O. Cava

Garnacha tinta y trepat

12 meses de crianza			
Alc.	11,5 % vol.	Servicio:	6 - 8 °C
Tipo:	Ligero	Alcohol:	●●○○○
Cuerpo:	●●●○○	Taninos:	●○○○○
Dulzor:	●●○○○	Acidez:	●●●○○

De color salmón pálido. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas a frambuesa y granada sobre un fondo de laurel, violetas y bollería. En boca es intenso y expresivo, con un final largo y afrutado.

8,20 €

0316 - 75 cl



Brut Nature

TRADICIONAL

Brut Nature es nuestro cava de añada elaborado con el método tradicional de segunda fermentación en botella, heredado de 1917. Un espumoso elegante y fresco, con un mínimo de un año de reposo en rimas, que explica perfectamente la historia y tradición de nuestra bodega en la elaboración de cavas con un marcado carácter mediterráneo.

D. O. Cava

Macabeo, xarel-lo y parellada

12 meses de crianza			
Alc.	11,5 % vol.	Servicio:	6 - 8 °C
Tipo:	Ligero	Alcohol:	●●○○○
Cuerpo:	●●○○○	Taninos:	○○○○○
Dulzor:	●○○○○	Acidez:	●●●○○

De color amarillo limón con reflejos dorados. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas a fruta y flores blancas sobre un refrescante fondo limón y anís. Recuerdos a hierba fresca y a crianza. En boca es suave, equilibrado y con un final largo y seco.

7,15 €

0314 - 75 cl

Cavas de guarda superior

Los cavas Reserva son el fiel reflejo de una tradición centenaria. Complejidad, elegancia y distinción. La extraordinaria bienvenida a las largas crianzas y a su increíble abanico de aromas.

Brut Nature

RESERVA

Un espumoso, con más de 100 años de historia, que nos deleita con su complejidad, distinción y elegancia gracias a sus 24 meses de crianza en bodega.

D. O. Cava

Macabeo, xarel·lo y parellada

24 meses de crianza

Alc. 11,5 % vol. Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Alcohol: ●●○○○ Cuerpo: ●●○○○

Taninos: ●○○○○ Dulzor: ●○○○○ Acidez: ●●●○○

De color amarillo pálido con reflejos pajizos. En nariz destaca la fruta blanca madura, las notas cítricas y un perfumado fondo anisado. Recuerdos a crianza, flor de acacia y jengibre. En boca es seco y vivaz, con burbujas finas y cremosas. Notas de fruta blanca y panadería. Final largo y persistente.

10,15 €

5,90 €

|||| 0324 - 75 cl

|||| 03240 - 37,5 cl

Brut

RESERVA

Uno de nuestros cavas más tradicionales. Elaborado con las variedades autóctonas macabeo, xarel·lo y parellada, y después de una segunda fermentación en botella y 24 meses de crianza, nos sorprende con su complejidad, generosidad y elegancia.

D. O. Cava

Macabeo, xarel·lo y parellada

24 meses de crianza

Alc. 11,5 % vol. Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Alcohol: ●●○○○ Cuerpo: ●●○○○

Taninos: ●○○○○ Dulzor: ●●○○○ Acidez: ●●●○○

De color amarillo pálido con reflejos pajizos. Elegantes notas a fruta blanca madura sobre un perfumado fondo floral. Ligeros recuerdos a galleta, pan tostado y almendra. En boca es amable y de burbuja cremosa. Notas a fruta y torrefactos. Final largo ligeramente dulce.

9,70 €

|||| 0323 - 75 cl

Semisecco

RESERVA

La dulce bienvenida a la magia de las burbujas y a las largas crianzas. Un cava suave y goloso, con 24 meses de crianza, que ensalza la larga tradición de espumosos de la bodega. La dulce recompensa a una tradición familiar centenaria.

D. O. Cava

Macabeo, xarel·lo y parellada

24 meses de crianza

Alc. 11,5 % vol. Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Alcohol: ●●○○○ Cuerpo: ●●●○○

Taninos: ●○○○○ Dulzor: ●●●○○ Acidez: ●●●○○

De color amarillo pálido con reflejos pajizos. Notas a fruta en compota y miel de naranja sobre un fragante fondo a flor blanca. Ligeros recuerdos de panadería, tostados y frutos secos. Entrada suave y golosa con burbujas finas muy bien integradas. Final nitido, dulce y persistente.

8,95 €

|||| 0321 - 75 cl

Ice Cocktail

SEMISECO RESERVA

Nuestro cava elaborado para disfrutarlo con hielo. Frescor, brillo, aromas y sabores. La experiencia más refrescante del verano. Recomendamos servirlo en copa *balloon* y dos cubitos grandes. Dele su toque personal con menta o fruta fresca laminada como melocotón o fresa.



ESPECIAL
APERITIVO

D. O. Cava

Macabeo, xarel·lo y parellada

24 meses de crianza

Alc. 11,5 % vol. Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Alcohol: ●●●●●

Cuerpo: ●●●●● Taninos: ●●●●●

Dulzor: ●●●●● Acidez: ●●●●●

De color amarillo pálido con reflejos dorados. Aromas a frutas con hueso y especias sobre un fragante fondo a *brioche* y miel. Notas tostadas a almendra. Entrada suave y golosa con burbujas finas muy bien integradas. Final nítido, dulce y persistente.

9,90 €

||| 0332 - 75 cl

Nectar White

SEMISECO RESERVA

Nectar White es nuestro exquisito cava elaborado para acompañar sus mejores sobremesas. Floral, fresco y ligero, combina perfectamente con postres y dulces momentos. Capricho y regalo de los dioses para deleite de su paladar.



ESPECIAL
POSTRE

D. O. Cava

Macabeo, xarel·lo y parellada

24 meses de crianza

Alc. 11,5 % vol. Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Alcohol: ●●●●●

Cuerpo: ●●●●● Taninos: ●●●●●

Dulzor: ●●●●● Acidez: ●●●●●

De color amarillo pálido con reflejos dorados. Aromas a frutas con hueso y especias sobre un fragante fondo a *brioche* y miel. Notas tostadas a almendra. Entrada suave y golosa con burbujas finas muy bien integradas. Final nítido, dulce y persistente.

9,90 €

||| 0331 - 75 cl

Aurum

BRUT NATURE RESERVA

Aurum, oro en latín, es el nombre que unifica en una sola palabra la exquisitez y la tradición de Bodegas Maset. Un cava en el que se aprecia la vivacidad y la frescura de la chardonnay y todo el cuerpo y la estructura del xarel·lo del Penedès.



D. O. Cava

Xarel·lo y chardonnay

24 meses de crianza

Alc. 11,5 % vol. Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Alcohol: ●●●●●

Cuerpo: ●●●●● Taninos: ●●●●●

Dulzor: ●●●●● Acidez: ●●●●●

De color amarillo pálido con suaves reflejos dorados. Burbuja fina y bien integrada. Aromas a fruta blanca madura y cítricos. Recuerdos anisados, florales y a hierbas secas. Ligeras notas de mazapán y frutos secos. En boca es fresco, intenso y cremoso. Final largo y persistente.

10,15 €

||| 0327 - 75 cl



Medalla de plata
The Champagne
& Sparkling Wine
World Championship
2020.



Medalla de bronce
Vinari 2020. Premis
dels vins catalans.



Vintage

BRUT NATURE
GRAN RESERVA

Artífices del tiempo

De una selección de las mejores viñas de macabeo, xarel·lo y parellada nace nuestro cava más tradicional. Elaborado siguiendo las técnicas artesanales más antiguas combinadas con la tecnología más innovadora, Vintage es el resultado de envasar el tiempo. Un largo y laborioso proceso de más de 36 meses que nos permite convertir el vino en este gran cava. El verdadero fruto de la perseverancia.

D. O. Cava

Macabeo, xarel·lo y parellada

36 meses de crianza

Alc. 11,5 % vol. Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Maduro Alcohol: ●●●●●

Cuerpo: ●●●●● Taninos: ●●●●●

Dulzor: ●●●●● Acidez: ●●●●●

De color amarillo pálido con reflejos dorados. Burbuja fina y elegante. Aromas a fruta madura, cítricos y de crianza sobre un fragante fondo anisado. En boca es equilibrado, cremoso y aterciopelado, con un final fresco y mineral.

13,20 €

||| 0334 - 75 cl

26,40 €

||| 0325 - 150 cl



Respeto por la naturaleza

De nuestras viñas ecológicas elaboramos nuestra gama Nu, unos cavas que se revelan tal y como son: sin artificios, puros, genuinos, auténticos; expresando con respeto todo el sabor y los aromas de la uva. Es el pasado, es el hoy, pero sobre todo, es preservar el mañana. Nuestro deber para con la tierra y para con los que la trabajarán después de nosotros.

Nu ecológico

RESERVA

Brut

RESERVA

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

Alc. 11,5 % vol. Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Alcohol: ●●○○○ Cuerpo: ●●○○○

Taninos: ●○○○○ Dulzor: ●●○○○ Acidez: ●●●○○

De color amarillo limón con suaves reflejos dorados. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas a fruta blanca, frutas con hueso, cítricos y flores blancas. Recuerdos a brioche, frutos secos y vaina de vainilla. En boca es suave, intenso y con un final largo y dulce que nos recuerda a los frutos secos.

11,45 €

||||| 0827 - 75 cl

Brut Nature

RESERVA

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

Alc. 11,5 % vol. Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Alcohol: ●●○○○ Cuerpo: ●●○○○

Taninos: ●○○○○ Dulzor: ●○○○○ Acidez: ●●●○○

De color amarillo limón con suaves reflejos dorados. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas de fruta blanca, flores blancas y cítricos sobre un fragante fondo a brioche y frutos secos. Recuerdos salinos. En boca es expresivo, intenso y con un final largo y cítrico muy refrescante.

11,45 €

||||| 0828 - 75 cl

Brut Rosé

TRADICIONAL

D. O. Cava

Trepat y garnacha tinta

12 meses de crianza

Alc. 11,5 % vol. Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Alcohol: ●●○○○ Cuerpo: ●●●○○

Taninos: ●○○○○ Dulzor: ●●○○○ Acidez: ●●●○○

De color rosado pálido. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas a arándanos y cerezas licorosas sobre un fondo de violetas, pomelo y bollería. En boca es intenso y expresivo, con un final largo y afrutado.

11,45 €

||||| 0829 - 75 cl

L'avi Pau

BRUT NATURE GRAN RESERVA

El nacimiento de un sueño

El 6 de junio de 1777 nace Pau Massana, hijo de masoveros y el primer miembro de la familia nacido en la finca Maset del Lleó. Este cava L'avi Pau gran reserva es el homenaje de la actual familia a la primera generación de la saga. La semilla original de un sueño de más de dos siglos que sigue hoy más vivo que nunca.



Medalla de plata
The Champagne
& Sparkling
Wine World
Championship
2020.



Medalla de plata
Vinari 2020.
Premis dels
vins catalans.



Medalla de plata
Premios
Vinduero 2020.



Medalla de oro
Premios
Vinduero 2020.

D. O. Cava

Macabeo, xarel·lo, parellada y chardonnay

36 meses de crianza

Producción limitada 20.325 botellas

Alc. 11,5 % vol. Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Maduro Alcohol: ●●○○○ Cuerpo: ●●●○○

Taninos: ●○○○○ Dulzor: ●○○○○ Acidez: ●●●○○

De color amarillo pajizo con reflejos dorados y burbuja fina y bien integrada. En nariz presenta aromas a fruta madura, notas cítricas y aromas de larga crianza. Recuerdos a miel y a flor de manzano. En boca es seco, amplio y cremoso, con buena estructura y un final largo y persistente.

15,25 €

||| 033411 - 75 cl



1917

BRUT NATURE GRAN RESERVA

Un legado centenario

Este cava es nuestro especial homenaje a Josep Massana Carbó, quien en 1917 elaboró el primer cava en la finca Maset del Lleó. Un siglo después, con este gran cava queremos exaltar nuestro más merecido reconocimiento a su legado.

D. O. Cava

Macabeo, xarel·lo, parellada y pinot noir

36 meses de crianza

Alc. 11,5 % vol. Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Maduro Alcohol: ●●○○○ Cuerpo: ●●●○○

Taninos: ●○○○○ Dulzor: ●○○○○ Acidez: ●●●○○

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Intensos aromas a frutas exóticas y flores blancas sobre un refrescante fondo cítrico. Recuerdos a *brioche*, membrillo y frutos secos tostados. En boca es estructurado, fresco y maduro, con una burbuja bien integrada. Final largo y persistente con recuerdos minerales.

19,95 €

||| 0335 - 75 cl



En estuche



Colección Supreme



La selección extraordinaria de nuestros vinos monovarietales

De una selección de nuestras mejores barricas de vinos monovarietales, elaboramos nuestra gama Supreme: seis tintos cuidadosamente escogidos para realizar una crianza de 12 meses en barricas bordelesas de roble francés y un afinamiento de 6 meses en fudres de madera de gran volumen. Esta crianza mixta, nos permite redondear sus taninos, ganar complejidad y conservar intacta su expresión frutal.



50,95 €

5037 - Presentación en caja de 6 botellas de 75 cl

Cabernet Franc

CRIANZA

Del primer prensado de las uvas del viñedo «Vinya Altanoia», se han seleccionado 12.000 litros para envejecer en barricas nuevas de roble francés y posteriormente afinar en fudres de madera de gran volumen.

D. O. Catalunya			
Cabernet franc			
Crianza en barrica y fudre			
Alc.	14 % vol.	Servicio: 12 - 14 °C	
Tipo:	Maduro	Alcohol: ●●●○	Cuerpo: ●●●○
Taninos:	●●●○	Dulzor: ●●○○	Acidez: ●●●○

De color rubi con suaves reflejos granate. Intensos aromas a fruta roja madura sobre un fragante fondo balsámico y especiado. Ligeras notas de crianza y anís. Recuerdos a pimiento asado. En boca es redondo, suave y con un final largo e intenso.

Graciano

CRIANZA

Del primer prensado de las uvas del viñedo «Viña Árida», se han seleccionado 12.000 litros para envejecer en barricas nuevas de roble francés y posteriormente afinar en fudres de madera de gran volumen.

Vino singular			
Graciano			
Crianza en barrica y fudre			
Alc.	14 % vol.	Servicio: 12 - 14 °C	
Tipo:	Intenso	Alcohol: ●●●○	Cuerpo: ●●●○
Taninos:	●●●○	Dulzor: ●●○○	Acidez: ●●●○

De intenso color granate con suaves reflejos teja. En nariz destacan los aromas a fruta roja madura y a especias sobre un dulce y fragante fondo a caramelo tofe y hojas de tabaco. Recuerdos a regaliz. En boca es intenso, goloso y complejo, con taninos redondos y un final ligeramente afrutado.

Monastrell

CRIANZA

Del primer prensado de las uvas del viñedo «Vinya Plana», se han seleccionado 12.000 litros para envejecer en barricas nuevas de roble francés y posteriormente afinar en fudres de madera de gran volumen.

D. O. Catalunya			
Monastrell			
Crianza en barrica y fudre			
Alc.	14,5 % vol.	Servicio: 12 - 14 °C	
Tipo:	Intenso	Alcohol: ●●●○	Cuerpo: ●●●○
Taninos:	●●●○	Dulzor: ●○○○	Acidez: ●●●○

De intenso color rubí con reflejos granate. Aromas a fruta roja madura sobre un fragante fondo a regaliz y especias. Recuerdos a sotobosque mediterráneo, hojas de tabaco y humo. En boca es intenso y afrutado, con taninos muy maduros y un final largo y persistente.

Garnatxa

CRIANZA

Del primer prensado de las uvas del viñedo «Vinya Costera», se han seleccionado 12.000 litros para envejecer en barricas nuevas de roble francés y posteriormente afinar en fudres de madera de gran volumen.

D. O. Catalunya			
Garnatxa tinta			
Crianza en barrica y fudre			
Alc.	14 % vol.	Servicio: 12 - 14 °C	
Tipo:	Maduro	Alcohol: ●●●○	Cuerpo: ●●●○
Taninos:	●●●○	Dulzor: ●●○○	Acidez: ●●●○

De color granate con reflejos teja. Aromas a frutos rojos maduros sobre un fondo balsámico y anisado. Recuerdos a piruleta, regaliz y hojas de tabaco. En boca es goloso, redondo y con un final largo y persistente.

Mencia

CRIANZA

Del primer prensado de las uvas del viñedo «Altos de Pizarra», se han seleccionado 12.000 litros para envejecer en barricas nuevas de roble francés.

Vino singular			
Mencia			
Crianza en barrica y botella			
Alc.	13,5 % vol.	Servicio: 12 - 14 °C	
Tipo:	Maduro	Alcohol: ●●●○	Cuerpo: ●●●○
Taninos:	●●●○	Dulzor: ●●○○	Acidez: ●●●○

De color rubi con ligeros reflejos granate. Fragantes aromas a fruta roja madura sobre un ligero fondo floral y balsámico. Recuerdos a yogur de fresa, canela y madera. En boca es suave y goloso, con taninos muy redondos y un final largo y persistente.

Tinta Fina

CRIANZA

Del primer prensado de las uvas del viñedo «Viña Caliza», se han seleccionado 12.000 litros para envejecer en barricas nuevas de roble francés.

Vino singular			
Tinta fina			
Crianza en barrica y botella			
Alc.	13,5 % vol.	Servicio: 12 - 14 °C	
Tipo:	Maduro	Alcohol: ●●●○	Cuerpo: ●●●○
Taninos:	●●●○	Dulzor: ●○○○	Acidez: ●●●○

De color rubi con reflejos granate. Aromas a fruta negra madura y especias sobre un fondo balsámico. Recuerdos a eneldo, regaliz y madera. En boca es seco, con taninos maduros y final largo y persistente.

1917

Nuestro homenaje a Josep Massana Carbó, quien en 1917 elaboró nuestro primer cava.



1 1917 gran reserva
2 copas Sumiller de cava

24,95 €

|||| 03351 - 75 cl

Essència Priorat

El lote que le permitirá descubrir la calidez, mineralidad y energía de una tierra bendecida para la elaboración del vino.



1 Mas Viló
1 Clos Viló
1 Clos Viló Blanc de Noirs

55,45 €

|||| 5038 - 3 botellas de 75 cl

Descubra Maset

Le presentamos el lote Descubra Maset, una selección de ocho de nuestros mejores productos para que descubra, cómodamente desde casa, las denominaciones y variedades más importantes del panorama vinícola actual.



1 Crianza (Rioja)
1 Tempranillo (Rioja)
1 Mas Viló (Priorat)
1 Blanc de Blancs
1 Brut Nature Reserva
1 Ibericus Verdejo
1 Cabernet Sauvignon
1 Syrah

79,00 €

|||| 5042 - 8 botellas de 75 cl

Los Carismáticos

Disfrute de los mejores tintos de dos de las denominaciones de origen más prestigiosas y carismáticas de España en formato magnum.



1 Gran Selección
1 Crianza (Rioja)

56,45 €

|||| 5040 - 2 botellas de 150 cl

Selecta Rioja

La mejor forma de conocer el ancestral arte del envejecimiento en barrica a través de la variedad tempranillo.



2 Tempranillo
2 Reserva
2 Crianza

65,65 €

|||| 5039 - 6 botellas de 75 cl

Grandes vinos de Maset

Grandes vinos de Maset es la mejor forma de conocer nuestra bodega. Un magnífico lote formado por 6 de nuestros vinos y cavas más emblemáticos para que descubra, cómodamente desde casa, las denominaciones y variedades más prestigiosas de la península ibérica.



1 Reserva (Rioja)
1 Mas Viló (Priorat)
1 Flor de Mar
1 L'avi Pau
1 Gran Selección
1 Syrah

80,30 €

|||| 5043 - 6 botellas de 75 cl

Vermouth

APERITIVO

Vermú rojo elaborado siguiendo una antigua receta familiar a partir de mosto de vino, holandas de xarel-lo del Penedès y de una cuidadosa selección de más de 70 hierbas aromáticas mediterráneas, entre las que destaca el ajeno. Un pequeño tesoro de hace más de cien años que traspasa el tiempo para recuperar sabores perdidos. Un legado familiar en el que pasado y presente se fusionan armónicamente para lograr este vermú lleno de matices.



Cupaje de variedades blancas

Alc. 16 % vol. Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Dulce natural Alcohol: ●●●●● Cuerpo: ●●●●●

Taninos: ●●●●○ Dulzor: ●●●●● Acidez: ●●●●○

De color rojo caoba con reflejos anaranjados. Intensos aromas a hierbas aromáticas, fruta y especias, con un suave fondo balsámico que recuerda a la flor de la vainilla. En boca es sutilmente dulce, con un ligero toque amargo, de paso fácil y buen recuerdo final.

9,45 €

||| 0343 - 75 cl



En estuche

Pedro Ximénez

VINO DULCE

Elaborado a partir de la uva pedro ximénez, una variedad de origen novelesco. Cuenta la leyenda que el andaluz Pedro Ximén, soldado de los tercios de Flandes, la trajo en su zurrón desde los fértiles valles del Rin (Alemania). Desde entonces, cada año la uva se pasifica al sol para obtener un mosto con una extraordinaria concentración de azúcares y ricos aromas. Este tradicional proceso es conocido con el nombre de «asoleo».



D. O. Montilla-Moriles

Pedro ximénez

Larga crianza en barrica

Alc. 16 % vol. Servicio: 12 - 14 °C

Tipo: Dulce natural Alcohol: ●●●●● Cuerpo: ●●●●●

Taninos: ●○○○○ Dulzor: ●●●●● Acidez: ●●●○○

De intenso color ébano con reflejos dorados. En nariz predominan notas dulces a frutas secas junto con otras más tostadas a chocolate y café. En boca es dulce, suave y aterciopelado, con recuerdos de caramelo y un final largo y sabroso.

9,20 €

||| 0347 - 50 cl

Moscatel

VINO DULCE

El moscatel es considerado una de las uvas más antiguas del mundo. Las viñas crecen a pocos kilómetros del mar Mediterráneo, donde se cultiva esta variedad desde hace más de 2.000 años. El mosto de la uva no se deja fermentar y se añade alcohol vínico, que se remueve cada día hasta dejar inactivas las levaduras. Un tradicional proceso de elaboración que nos proporciona el vino ideal para acompañar todo tipo de postres, foies y quesos.



Moscatel de Alejandría

Alc. 15 % vol. Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Dulce natural Alcohol: ●●●●● Cuerpo: ●●●●●

Taninos: ●○○○○ Dulzor: ●●●●● Acidez: ●●●○○

De color ámbar con reflejos dorados. En nariz destacan los aromas a frutas cítricas confitadas y las delicadas notas a flores y miel. En boca es untuoso, goloso y muy afrutado, con un final largo y persistente.

7,60 €

||| 0349 - 75 cl

Records

VINO DULCE

Records (recuerdos en catalán) es nuestro vino de tertulia. Una solera de mistela (envejecida en barrica) elaborada con mosto flor de uva moscatel del litoral mediterráneo. Un vino, dulce y complejo, que invita a desvelar palabras ya perdidas. A recuperar espacios y tiempos de conversación sosegada y enriquecedora. A escuchar al prójimo y forjar complicidades. A explicar quiénes somos y qué hacemos. Encontrar nuestro lugar en el mundo. Que solo nos alimenten las palabras y el vino. ¡Que nazca la tertulia!



Moscatel de Alejandría

Solera de 10 años

Producción limitada 4.560 botellas

Alc. 15 % vol. Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Dulce natural Alcohol: ●●●●● Cuerpo: ●●●●●

Taninos: ●○○○○ Dulzor: ●●●●● Acidez: ●●●○○

De color ámbar con reflejos dorados. Aromas a uva, orejones y almibares sobre un perfumado fondo de piel de naranja, miel y frutos secos. En boca es untuoso, goloso y cítrico, con un final largo y persistente con recuerdos a miel y avellanas.

14,10 €

||| 0348 - 50 cl



En estuche



Cervezas de abadía

Ocho siglos de tradición

Las cervezas de abadía de Bodegas Maset se elaboran en la abadía cisterciense de Notre-Dame du Val-Dieu (Bélgica), fundada en 1216. Desde entonces, la comunidad de la abadía ha perfeccionado la receta original hasta llegar a nuestros días. Un legado de ocho siglos de tradición elaborando ininterrumpidamente la mejor cerveza de abadía del mundo.

Rubia

ESTILO BELGA (ABADÍA)

Casi 9 siglos de tradición avalan a los monjes cistercienses en la elaboración de la cerveza de abadía. Un arte milenario que ha evolucionado hasta nuestros días sin perder la esencia de su pasado más artesanal. Unas características que, junto a una selección de las mejores cebadas, la doble fermentación y el no filtraje, nos permiten obtener una cerveza actual, con cuerpo e intenso sabor. Elaborada con saber para disfrutarla con sabiduría.

Tostada

ESTILO BELGA (ABADÍA)

«Hay que vivir del trabajo de nuestras manos», decían los monjes cistercienses de la abadía de Val-Dieu mientras elaboraban su cerveza. Hoy, 700 años más tarde, recuperamos su legado y mantenemos la filosofía que la vio nacer: el trabajo artesanal. Una peculiaridad que, junto a su segunda fermentación en botella y al uso de agua de manantial y maltas tostadas, nos permite disfrutar de una cerveza actual con un intenso cuerpo y sabor prolongado.

Navidad

ESTILO BELGA (ABADÍA)

Desde finales del siglo XIX los maestros cerveceros cistercienses elaboran una cerveza especial para ser consumida durante el invierno. Su largo proceso de maduración, casi el doble de lo normal, nos proporciona una cerveza con más cuerpo y densidad y un intenso sabor a cereal. Una tradición histórica, ideal para combatir el frío y acompañar las copiosas comidas navideñas.



Cebada
Malta
Doble fermentación
No filtrada
Alc. 6 % vol. Servicio: 6 - 8 °C
Cuerpo: ●●● Malta: ●●●
Lúpulo: ●●● Alcohol: ●●●

De color amarillo dorado con burbuja fina. Corona de espuma abundante. Refreshantes aromas a fruta y flores con ligeros recuerdos a caramelo, maltas y especias. En boca es suave, refrescante y con un final ligeramente amargo.

2,50 €

■■■■ 1015 - 33 cl

Cebada
Doble malta
Doble fermentación
No filtrada
Alc. 8 % vol. Servicio: 6 - 8 °C
Cuerpo: ●●● Malta: ●●●
Lúpulo: ●●● Alcohol: ●●●

De color ámbar oscuro con burbuja fina. Corona de espuma espesa y abundante. Fragantes aromas a café y moca con ligeros recuerdos a especias y maltas tostadas. En boca es intensa, compleja, especiada y con un final ligeramente amargo.

2,90 €

■■■■ 1025 - 33 cl

Cebada
Cuádruple malta
Doble fermentación
No filtrada
Alc. 9 % vol. Servicio: 6 - 8 °C
Cuerpo: ●●● Malta: ●●●
Lúpulo: ●●● Alcohol: ●●●

De color marrón oscuro con burbuja fina. Corona de espuma muy espesa y abundante. Intensos aromas a ciruelas pasas, higos y chocolate sobre un fondo de café y vino de Oporto. Recuerdos a especias y maltas muy tostadas. En boca es compleja, con cuerpo y con un postgusto largo y ligeramente afrutado.

2,90 €

■■■■ 1035 - 33 cl

Baviera Rubia

ESTILO ALEMÁN (WEISSBIER)

Cerveza artesanal de trigo elaborada siguiendo la receta que los maestros cerveceros de Baviera (Alemania) preservaron durante los siglos en los que el uso de este cereal se limitó, exclusivamente, a la elaboración de pan. Conocida como Weißbier o cerveza blanca, destaca por su apariencia turbia y su sabor ligeramente dulce. Una singular cerveza, anhelada durante años, que hoy podemos volver a disfrutar en todo su esplendor.



I. G. P. Bayerisches Bier

Trigo y cebada

Alc. 5,4 % vol. Servicio: 6 - 8 °C

Cuerpo: ●●○ Malta: ●○○

Lúpulo: ●○○ Alcohol: ●○○

De color dorado aterciopelado, con una corona de espuma alta, suave y esponjosa. Aroma agradable y cálido que recuerda al pan y al cereal, con un ligero toque afrutado a banana. En boca destaca su sabor intenso y redondo con un carácter ligeramente dulce, muy refrescante.

2,75 €

|||| 1055 - 50 cl

Baviera Tostada

ESTILO ALEMÁN (WEISSBIER DUNKEL)

En 1516, Guillermo IV anunció la «ley de pureza» y prohibió el trigo en cualquier uso que no fuera la elaboración del pan. Unos siglos más tarde, levantada la prohibición, nuestros maestros cerveceros vuelven a elaborar las famosas Weißbier, cervezas artesanales de trigo, como antaño. Ligeramente dulces, con maltas sutilmente tostadas, sin filtrar y con poco lúpulo; la combinación perfecta para disfrutar de todo el sabor de un cereal con carácter. La larga espera ha valido la pena.



I. G. P. Bayerisches Bier

Trigo y cebada

Alc. 5,3 % vol. Servicio: 6 - 8 °C

Cuerpo: ●●○ Malta: ●●○

Lúpulo: ●○○ Alcohol: ●○○

De color marrón con reflejos rojizos y apariencia turbia. Espuma abundante, densa, firme, cremosa y de duración media. Intensos aromas a caramelo y a café. En boca apreciamos el trigo malteado, con sutiles toques a chocolate y a caramelo. Final largo y reconfortante.

2,85 €

|||| 1065 - 50 cl

London

ESTILO INGLÉS (IPA)

El sabor de una travesía

Cerveza inglesa *Indian Pale Ale* (IPA) elaborada siguiendo la receta original del británico George Hodgson, quien en 1790 creó una cerveza con más lúpulo y alcohol para que aguantara el largo viaje por mar entre London y las colonias de las East Indies (Indias Orientales). Un estilo más amargo, con más cuerpo y muy refrescante que nos transporta a sabores de antaño.

Cebada

Alc. 6 % vol. Servicio: 6 - 8 °C

Cuerpo: ●○○ Malta: ●○○

Lúpulo: ●●● Alcohol: ●○○

De color ámbar brillante con espuma de tonalidad marfil. Aromas intensos con notas florales a lúpulo muy fresco y caramelo.

De entrada suave y carbónico medio, destaca por su ligero amargor y sus fragantes aromas florales. Final seco y muy refrescante.

2,85 €

|||| 1076 - 33 cl



Directorio de productos

TINTOS

1777
RESERVA pág. 21

Abadía Antigua
COSECHA pág. 35

Cabernet Franc
SEMICRIANZA pág. 19

Cabernet Sauvignon
RESERVA pág. 20

Castillo de Elios
COSECHA pág. 35

Castillo de Urtau
COSECHA pág. 33
CRINANZA pág. 33

Clos Viló
CRINANZA pág. 25

Crianza
CRINANZA pág. 29

Foc
RESERVA pág. 22

Garnatxa
COSECHA pág. 19

Gran Origen
CRINANZA pág. 20

Gran Roble
RESERVA pág. 20

Gran Selección
GRAN RESERVA pág. 23

Ibericus
Graciano
SEMICRIANZA pág. 31

Mencía
SEMICRIANZA pág. 31

Monastrell
CRINANZA pág. 31

Mas Viló
SEMICRIANZA pág. 25

Natura
CRINANZA ECOLÓGICO pág. 22

Origen
COSECHA pág. 10

Pinot Noir
COSECHA pág. 19

Reserva
RESERVA pág. 29

Roble
CRINANZA pág. 20

Silvestre
MACERACIÓN CARBÓNICA pág. 28

Syrah
RESERVA pág. 23

Tempranillo
SEMICRIANZA pág. 28

Viña Selena
SEMIDULCE COSECHA pág. 11

BLANCOS

Abadía Mediterrània

Muscat
AGUJA COSECHA pág. 17

Verdejo
AGUJA COSECHA pág. 17

Blanc de Blancs
COSECHA pág. 14

Clos Viló
BLANC DE NOIRS COSECHA pág. 25

Donzell
NOVEL pág. 16

Flor de Mar
COSECHA pág. 14

Garnatxa Blanca
COSECHA pág. 19

Ibericus Verdejo
COSECHA pág. 31

La Sínia
CRINANZA pág. 15

La Soledad
RESERVA pág. 15

Origen
COSECHA pág. 10

Pazo de Oiras
COSECHA pág. 34

Viña Selena
SEMIDULCE COSECHA pág. 11

ROSADOS

Abadía Mediterrània Rosé
AGUJA COSECHA pág. 17

Merlot
COSECHA pág. 16

Origen
COSECHA pág. 10

Viña Selena
SEMIDULCE COSECHA pág. 11

ESPUMOSOS

1917
BRUT NATURE GRAN RESERVA pág. 47

Aurum
BRUT NATURE RESERVA pág. 42

Ice Cocktail
SEMISECO RESERVA pág. 42

L'avi Pau
BRUT NATURE GRAN RESERVA pág. 46

Nectar White
SEMISECO RESERVA pág. 42

Nu
Brut
RESERVA pág. 45

Brut Nature
RESERVA pág. 45

Brut Rosé
TRADICIONAL pág. 45

Reserva

Brut
RESERVA pág. 41

Brut Nature
RESERVA pág. 41

Semiseco
RESERVA pág. 41

Tradicional

Brut
TRADICIONAL pág. 39

Brut Nature
TRADICIONAL pág. 39

Brut Rosé
TRADICIONAL pág. 39

Semiseco
TRADICIONAL pág. 39

Vintage
BRUT NATURE GRAN RESERVA pág. 43

Zero
COSECHA (SIN ALCOHOL) pág. 38

CERVEZAS

Abadía

Navidad
ESTILO BELGA (ABADÍA) pág. 55

Rubia
ESTILO BELGA (ABADÍA) pág. 55

Tostada
ESTILO BELGA (ABADÍA) pág. 55

Baviera

Rubia
ESTILO ALEMÁN (WEISSBIER) pág. 56

Tostada
ESTILO ALEMÁN (WEISSBIER) pág. 56

London

ESTILO INGLÉS (IPA) pág. 57

DULCES

Moscatel
DULCE NATURAL pág. 53

Pedro Ximénez
DULCE NATURAL CRIANZA pág. 52

Records
DULCE NATURAL CRIANZA pág. 53

Vermouth
APERITIVO pág. 52

LOTES

Colección Supreme
MONOVARIETALES pág. 48

Descubra Maset
LOTE DE BIENVENIDA pág. 51

Essència Priorat
D. O. Q. PRIORAT pág. 50

Grandes vinos de Maset
LOTE DE BIENVENIDA pág. 51

Los Carismáticos
MÁGNIMS (150 cl) pág. 50

Selecta Rioja
D. O. Ca. RIOJA pág. 50

Edita

Departamento de marketing y comunicación
de Bodegas Maset.

Este catálogo está disponible en castellano, catalán,
alemán e inglés.

Condiciones catálogo

Las imágenes de los productos no son contractuales y
pueden variar durante el año según la cosecha.

Envío gratis en compras iguales o superiores a 50 €.

Envío exprés: reciba su pedido en 24 horas por solo 3 €
más (solo península) en pedidos realizados de lunes a
jueves antes de las 16 h.

Los precios son válidos salvo error tipográfico y hasta
el 31 de diciembre de 2021.

Siganos en



info@maset.com

maset.com

☎ 900 200 250

📞 650 200 250



EU Ecolabel : AT/11/001



MASET

VINOS Y CAVAS