

Us donem
la benvinguda
al vostre celler
particular



VINS I CAVES

Sumari

Història i evolució	pàg. 04
Defensors d'un estil propi	pàg. 06
Els nostres cellers	pàg. 08
Avantatges de ser client	pàg. 13
Gammes d'entrada	pàg. 14
El Penedès	pàg. 16
El Priorat	pàg. 28
La Rioja	pàg. 30
Ribera del Duero	pàg. 40
Cava	pàg. 44
Lots	pàg. 57
Vins dolços	pàg. 60
Cerveses	pàg. 62
Directori de productes	pàg. 66

Com classifiquem els nostres vins i caves?

Amb l'objectiu de fer més accessible el món del vi, i partint del treball dels crítics i sommeliers Hugh Johnson, Jancis Robinson i Madeline Puckette, hem elaborat un sistema de classificació basat en les 5 característiques principals d'un vi:

- **Alcohol:** la sensació de calidesa en boca.
- **Cos:** la intensitat de color i densitat del vi en boca.
- **Tanins:** les sensacions d'astringència i rugositat en boca.
- **Dolçor:** la sensació dolça en boca.
- **Acidesa:** la sensació de frescor en boca.

Tots els productes del celler són analitzats a partir d'aquestes 5 característiques i puntuats de l'1 al 5. El resultat, i l'extracció d'aquesta informació, ens permet catalogar cada vi i cava del celler en una tipologia de producte en concret.

A Maset treballem amb 4 tipologies de producte diferents:

- **Lleuger:** vins joves, frescos i àgils.
- **Afruitat:** vins joves de cos mitjà.
- **Madur:** vins criança i reserva de cos mitjà i complexitat alta.
- **Intens:** vins potents i amb cos.

Gràcies a aquesta classificació, podreu conèixer ràpidament les característiques principals del vi, ajudant-vos a escollir el producte que millor s'adapti als vostres gustos i preferències.

Historia i evolució

Viticultors des de 1777

La família Massana és un dels llinatges vitivinícoles documentats més antics del Penedès. La primera referència escrita de la relació de la nostra família amb la finca Maset del Lleó es remunta al 7 de juny de 1777, data de naixement de Pau Massana,

el primer membre nascut a la masia familiar. En aquell temps, les terres de Maset del Lleó encara eren feu de l'Abadia de Montserrat i havíem de pagar tributs per a treballar-les. Des de llavors, 10 generacions hem estat lligades al cultiu de la vinya i a l'elaboració de vins i caves de gran qualitat.

La perseverança de la família en el cultiu de la vinya no va decaure ni davant la terrible plaga de la fil·loxera de finals del segle XIX. Així, el 1917, Josep Massana i Carbó va trobar el coratge necessari per tornar a començar i elaborar el primer vi escumós

del celler, un cupatge especial de varietats autòctones que encara fem servir avui dia en els nostres caves.

A la dècada dels 50, Ton Massana i Ràfols, fill de Josep Massana i Carbó i de Dolors Ràfols Puig, va aprofitar el taxi d'un oncle seu per portar, des

del Penedès, vins i productes agrícoles a Barcelona. En veure que el negoci funcionava, el 1958 decideix comprar un camioneta i entregar, un cop per setmana, els productes directament a casa dels clients.

A la fi dels 80, la democratització de la telefonia ens permet entrar a casa del client i oferir un millor servei de venda i pos-tenda. Una senya d'identitat que hem conservat inalterable fins als nostres dies.

A principis dels 90, Josep Massana i Noya, actual president del celler, recorre la península amb la il·lusió de convertir un vell somni en realitat: estar més a prop dels nostres clients. Amb aquest objectiu, obre delegacions comercials a les principals capitals de província de l'Estat espanyol fins a arribar a les 35 actuals.

El 2001 exportem el model de negoci a Köln (Alemanya), obrint la primera delegació fora d'Espanya i el 2015 inauguram una nova delegació a Andorra. A més, des del 2000 exportem vins i caves a més de 25 països, entre els quals destaquen Bèlgica, Brasil, Xina, Corea, Estats

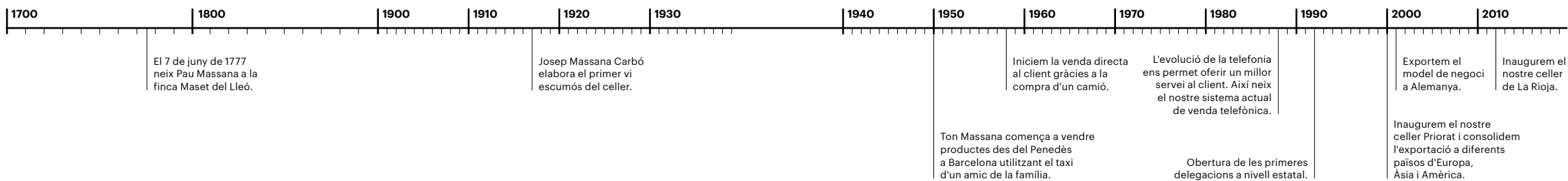
Units, Finlàndia i el Japó.

En l'actualitat, atenem a més de 180.000 clients arreu del món i elaborem més de 5 milions d'ampolles de vins i caves a l'any, una xifra que ens ha portat a ser el celler líder en la venda a domicili sense intermediaris.

Dia de
verema a la
finca Maset
del Lleó.
Anys 30.



Moment de descans durant la verema. Any 1952.



Defensors d'un estil propi

La passió per la terra i el treball ben fet ens porten a la recerca d'un estil propi, l'estil Maset: agricultura sostenible, elaboracions poc intervencionistes i un respecte profund per l'entorn, els tres eixos principals del nostre celler.



Marieta de set punts (*Coccinella septempunctata*) en una de les nostres vinyes del Penedès.

Tancs d'acer inoxidable del nostre celler del Priorat.

Verema manual de carinyena a Bellmunt del Priorat.

Viticultura sostenible i poc intervencionista

Des de fa més de trenta anys treballem les nostres vinyes mitjançant una **agricultura sostenible, tradicional i poc intervencionista**. Un art transmès de pares a fills que ens ha permès **evitar l'ús de pesticides i herbicides** en el nostre dia a dia, prevenint la pèrdua de biodiversitat i l'empobriment del sòl. A més, en els darrers anys, hem començat la conversió a ecològic, amb l'objectiu que d'aquí poc, totes les nostres vinyes i les dels nostres viticultors també ho siguin.

A Maset sabem que **la qualitat del vi neix a la vinya**. Per aquest motiu, portem un control exhaustiu de cada fase del procés vegetatiu (poda, inflorescència, floració, quallat, verol i verema) realitzant inspeccions periòdiques de les diferents vinyes que cultivem i recopilant la informació necessària per afrontar la verema amb les màximes garanties.

Els dies previs a la verema, realitzem controls de maduració diaris, controlant l'estat sanitari del raïm, el grau probable d'alcohol, l'acidesa i la maduració del pinyol. L'anàlisi d'aquesta informació ens permet escollir el dia i hora òptims per a recollir el raïm, adaptant cada recol·lecció a l'estil de vi.

Gràcies al treball i dedicació dels nostres viticultors, podem aconseguir **vins amb personalitat pròpia, amb el punt òptim de maduració i fidels a la terra que els veu néixer**.

Vinicultura honesta, sense defectes, afegint el menor nombre d'additius possible

Al celler treballem per a evitar al màxim els defectes, amb l'objectiu d'oferir vins per a ser gaudits, buscant un estil accessible, honest, saborós i de marcat caràcter mediterrani. **Vins que enamoren des de la primera copa** i que persisteixin en el paladar (i la memòria) una bona estona.

En el procés de vinificació no utilitzem sistemes de premsatge agressius. Treballem per sota del 60 % del rendiment d'extracció per evitar danyar els components sòlids del raïm que poden traspasar aromes i sabors herbacis (rapa, pells i llavors) al vi. La fermentació es realitza amb llevats autòctons seleccionats que ens permeten conservar el caràcter i singularitat del terrer. Només utilitzem clarificants d'origen vegetal, com la proteïna del pèsol o de la patata, obtenint **vins**

aptes per a vegans. I per últim, afegim el menor nombre d'additius possibles i reduïm al màxim la manipulació humana, deixant que els vins **expressin** el seu potencial. Un bon exemple d'això és que **des del 2018 treballem amb la meitat de sulfits permesos** pels òrgans legislatius, obtenint vins més saludables, digeribles i naturals.

Vins fruit d'una activitat humana sensible amb l'entorn

A Maset creiem que l'elaboració del vi ha d'anar de la mà d'una activitat humana sensible amb l'entorn, minimitzant la petjada de carboni des del celler fins al client. Per aquest motiu, portem a terme iniciatives com la **reducció del gruix de les ampolles**, estalviant tones de vidre a l'any, l'**ús de paper reciclat en totes les nostres publicacions** o una prova pilot a Barcelona i Madrid per a conèixer la viabilitat d'utilitzar exclusivament **vehICLES elèctrics per a realitzar el servei d'entrega als nostres clients**. Un procés d'anàlisi i millora continua de cada procés que ens permet reduir la nostra petja de carboni any rere any.

En definitiva, una visió equilibrada i sostenible d'empresa que no viu d'esquena a l'entorn, sinó que valora el vi com a resultat de la comunitat de l'home i la natura i en què ambdós són igual d'importants.

Els nostres cellers

A Maset disposem de cellers propis al Penedès, el Priorat i La Rioja, tres de les zones vitivinícoles més importants i capdavanteres de la península Ibèrica. Aquest desplegament estratègic ens facilita l'intercanvi de tècniques, coneixements i experiències entre territoris, millorant les tasques del dia a dia en cadascun dels nostres centres productius.



Vista aèria de Mas dels Freres, l'edifici que acull el nostre celler al Priorat

La Granada, Penedès

La nostra seu central es troba a la Granada, un petit municipi situat al cor del Penedès, històrica zona vinícola al sud de Barcelona. Des d'aquí, elaborem una extensa gamma de caves que han donat fama internacional al celler, vins negres de marcat caràcter mediterrani i refrescants blancs i rosats. Les nostres vinyes es troben repartides entre la Granada i Sant Pau d'Ordal, en diferents inclinacions, sòls i microclimes que ens permeten cultivar una àmplia varietat de raïms, tant mediterranis com atlàntics.



Vinyes del Penedès amb el massís de Montserrat a l'horitzó

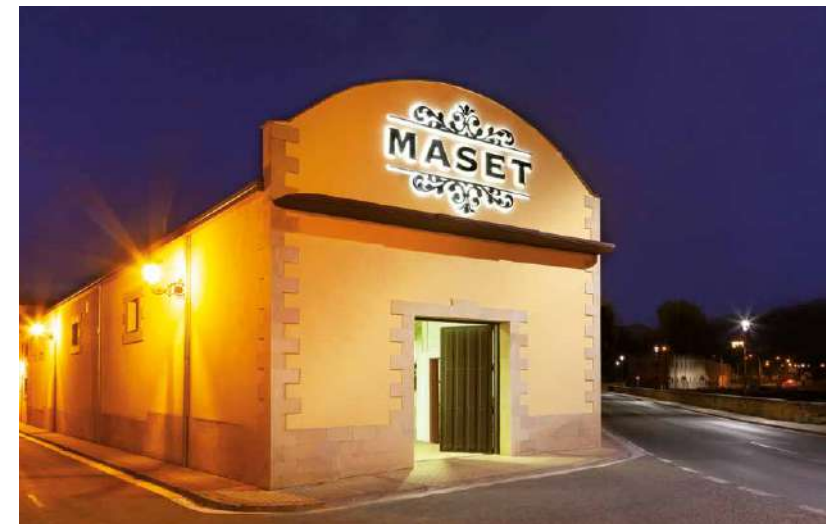
El Molar, Priorat

L'any 2000 iniciem el nostre projecte vitivinícola al Priorat amb la fundació de Costers del Priorat, un petit celler situat al Molar que aprofita l'estructura d'una antiga masia cartoixana del segle XV. En aquest singular edifici, elaborem els nostres vins amb raïm de varietats autòctones provinents de tres finques històriques: Sant Martí, situada a Bellmunt de Priorat; Mas Alsera, al municipi de Torroja del Priorat; i les Solanes del Molar, al sud de la comarca. Les vinyes, situades en bancals i terrasses de llicorella, es treballen de forma manual, mitjançant agricultura tradicional i buscant rendiments limitats. Una filosofia de treball que ens permet embotellar l'autèntica essència del Priorat.

Haro, La Rioja

El 2012 culmina el somni de crear un projecte vinícola integrat en l'entorn natural de La Rioja. El celler es troba a l'històric «Barrio de la Estación» d'Haro, al número 1 de l'avinguda Costa del Vino, centre neuràlgic de la denominació d'origen qualificada Rioja. Des d'aquesta posició privilegiada, elaborem tots els nostres vins apostant pels procediments tradicionals sense tancar les portes a noves tècniques que aportin una millora en la qualitat. Una filosofia de treball que se suma al ferm compromís de conservar el paisatge vitícola i el patrimoni cultural d'aquesta zona de reconegut prestigi internacional.

Entrada principal del nostre celler a La Rioja.



Col·laboracions

Per a oferir als nostres clients una extensa gamma de productes, a Maset col·laborem des de fa més de 25 anys amb viticultors de diferents denominacions d'origen. Un enriquidor treball en equip que ens ofereix la possibilitat d'elaborar vins amb varietats, i en territoris, fins fa poc fora del nostre abast



O Rosal, Rías Baixas

A la subzona gallega d'O Rosal, sota l'emparedat de la DO Rías Baixas, seleccionem els millors raïms de la varietat autòctona albariño per elaborar el nostre vi blanc Pazo de Oiras.

Villafranca del Bierzo, El Bierzo

A l'oest de Lleó, a 650 m d'altitud, creixen les vinyes de mencía amb què elaborem el nostre Ibercius Mencía, un dels vins negres més fragants i refrescants del celler.

Toro, Toro

Per a l'elaboració del vi monovarietal Tinta Fina Supreme, hem seleccionat els millors raïms d'aquesta varietat de la província de Zamora.

Roa, Ribera del Duero

Al municipi burgalès de Roa, sota la DO Ribera del Duero, creixen les vinyes de tinta del país amb què elaborem la gamma de vins negres Castillo de Urtau.

Cubillas de Sta. Marta, Castilla y León

A la província de Valladolid les vinyes de verdejo creixen prop del riu Duero. Dels seus fantàstics raïms, elaborem el nostre vi blanc Ibericus Verdejo.

Montilla, Montilla-Moriles

En l'andalus i assolada terra de Moriles s'embotella el nostre Pedro Ximénez, un exquisit vi dolç elaborat mitjançant la singular tècnica de l'asseccament.

Fuente-Álamo, Castilla-La Mancha

A Albacete, sota la IGP Vino de la Tierra de Castilla, neixen els raïms de sirà i ull de llebre amb els que elaborem els nostres vins negres Abadía Antigua i Castillo de Elios.

Volem ser el vostre celler particular

Més de 180.000 clients confien en nosaltres.



A Maset disposem d'una àmplia xarxa de delegacions repartides per tota la península Ibèrica. Un desplegament que ens permet oferir un servei de proximitat, i marcat tracte familiar, als més de 180.000 clients que gaudeixen de la nostra extensa gamma de pro-

ductes, només a la venda per telèfon, a maset.cat o a les nostres botigues.

Més de 30 anys d'esforç i dedicació que han convertit el nostre celler en l'elaborador de vins i caves líder en la venda a domicili sense intermediaris.

Avantages de ser client

Un dels nostres repartidors realitzant una entrega amb una furgoneta elèctrica.



LA GAMMA MÉS ÀMPLIA DE PRODUCTES EN UN ÚNIC CELLER

Treballem amb 10 de les més prestigioses denominacions d'origen de la península Ibèrica, entre elles Penedès, Priorat, La Rioja, Ribera del Duero, Rias Baixas o Cava, per a oferir als nostres clients la més àmplia gamma de productes del mercat elaborats per un únic celler. A més, any rere any, ampliem i millorem la nostra oferta, adaptant-nos a les tendències del mercat i als gustos dels nostres clients.

ASSESSORAMENT VINÍCOLA PERSONALITZAT

Posem al vostre servei el nostre qualificat equip d'assessorament vinícola, que us ajudarà a escollir els vins i caves que millor s'adaptin als seus gustos i necessitats. Així mateix, des de la primera compra, se us assignarà una persona de la vostra mateixa província que l'assessorarà perquè la seva atenció i consultes siguin més ràpides i eficients. També gaudireu d'una subscripció de franc a Maset Magazine, la revista del celler amb informació de productes, novetats i articles del món del vi.

SERVEI PROPI D'ENTREGA

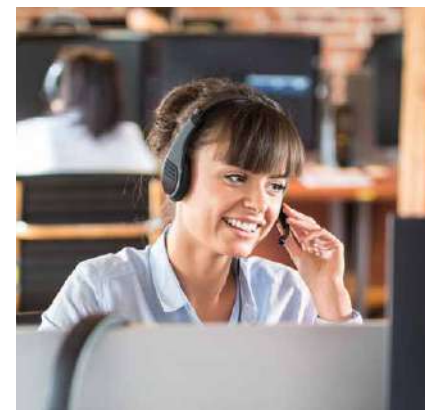
Comptem amb 24 centres de distribució repartits per tot l'Estat i una flota de més de 150 vehicles amb control de temperatura per a entregar el producte en òptimes condicions. D'aquesta manera, tanquem el cercle d'elaboració, venda, distribució i postvenda, controlant cada fase per a oferir el millor servei i qualitat als nostres clients. A més a més, disposem d'un dels serveis d'entrega més competitius del mercat amb enviament de franc per compres superiors a 50 €.

OFERTES PROMOCIONS I ESDEVENIMENTS

Durant l'any us oferim un ampli ventall d'ofertes, descomptes i promocions perquè gaudiu de la nostra extensa gamma de productes al millor preu. A banda, teniu a la vostra disposició els trams **Maset Bonus**, una promoció exclusiva per a clients en què podreu escollir diferents regals segons l'import de la vostra compra. També podreu convertir-vos en **Client Premium**, el club que premia als nostres clients més curiosos amb una selecció dels nostres productes més singulars. A més, si ja sou clients del celler, podreu tastar els nostres vins i caves en qualsevol de les nombroses fires i esdeveniments en què participem.

GARANTIA MASET

Garantim que els nostres productes es posen a la venda en el seu moment òptim de consum. Oblideu-vos de guardar els vostres vins i caves en llocs freds i foscos, nosaltres ja ho fem per vostè, controlant en tot moment l'ambient més idoni per a la seva conservació. A més, si no queda satisfet, us canviem el producte o li retornem els diners.



Assessorament
vinícola
personalitzat.

Origen

COLLITA

El valor del territori

L'Origen és un sincer homenatge als tradicionals mètodes d'elaboració artesanals de les masies del Penedès, antigues cases pairals autosuficients arrelades al territori. La crònica viva d'un passat remot. Un art transmès de generació en generació que ens permet gaudir a taula de l'essència d'aquests coneixements ancestrals. Sens dubte, l'autèntic bressol dels nostres vins.



Blanc	DO Catalunya		
Macabeu, garnatxa blanca i xarel·lo			
Alc.: 12 % vol.			
Servei: 6 - 8 °C			
Tipus: Afruitat	Cos: ●●●●		
Dolçor: ●●●●	Tanins: ●●●●		
Acidesa: ●●●●	Alcohol: ●●●●		

De color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Aromes de fruita blanca, fruita amb os i plàtan sobre un fons cítric i floral. Records d'herba acabada de tallar. En boca és suau, fresc i afruitat. Final llarg lleugerament amarg.

5,25 €

■■■ 0352 - 75 cl

Negre	DO Catalunya		
Cabernet sauvignon i ull de llebre			
Alc.: 13,5 % vol.			
Servei: 12 - 14 °C			
Tipus: Afruitat	Cos: ●●●●		
Dolçor: ●●●●	Tanins: ●●●●		
Acidesa: ●●●●	Alcohol: ●●●●		

De color robí brillant amb reflexos violacis. Aromes de fruita vermella i negra sobre un fons herbaci i especiat. Records d'anís i iogurt de maduixa. En boca és equilibrat, fresc i afruitat. Final llarg amb records especiats.

5,70 €

■■■ 0372 - 75 cl

Rosat	DO Catalunya		
Garnatxa negra i ull de llebre			
Alc.: 12,5 % vol.			
Servei: 8 - 10 °C			
Tipus: Lleuger	Cos: ●●●●		
Dolçor: ●●●●	Tanins: ●●●●		
Acidesa: ●●●●	Alcohol: ●●●●		

De color rosat pàl·lid amb reflexos salmó. Aromes de fruita vermella i piruleta sobre un fons floral i anisat. En boca és lleuger, afruitat i amb un final llarg i refrescant d'herba fresca.

5,65 €

■■■ 0362 - 75 cl



Vinya Selen

COLLITA

Suavitat amb un punt de dolçor

De raïm en el punt just de maduració elaborem la nostra gamma Vinya Selen. Després d'una premsada suau, el most flor fermenta un parell de setmanes en tancs d'acer inoxidable a temperatura controlada. Acabada la fermentació, afegim most fresc per endolcir lleugerament i obtenir un vi sorprenentment afruitat, suau i amb el punt òptim de frescor. La porta d'entrada perfecta per a descobrir el meravellós món del vi.

Negre	DO Catalunya		
Garnatxa negra i cabernet sauvignon			
Alc.: 13 % vol.			
Servei: 10 - 12 °C			
Tipus: Afruitat	Tanins: ●●●●		
Cos: ●●●●	Dolçor: ●●●●		
Acidesa: ●●●●	Alcohol: ●●●●		

De color robí amb suaus reflexos violacis. Aromes de fruita vermella i negra madura sobre un fons cítric i especiat. Fragants records de regalèssia i menta. En boca és suau, untuós i molt afruitat. Final llarg i persistent.

6,90 €

■■■ 0377 - 75 cl

Blanc	DO Catalunya		
Macabeu, xarel·lo i sauvignon blanc			
Alc.: 11,5 % vol.			
Servei: 6 - 8 °C			
Tipus: Afruitat	Cos: ●●●●		
Dolçor: ●●●●	Tanins: ●●●●		
Acidesa: ●●●●	Alcohol: ●●●●		

De color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Aromes de fruita amb os, plàtan i llaminadura sobre un fons cítric i floral. Records d'herba fresca acabada de tallar. En boca és dolcenc, fresc i molt afruitat. Final lleugerament amarg amb records herbacis.

6,40 €

■■■ 0357 - 75 cl

Rosat	DO Catalunya		
Garnatxa negra			
Alc.: 12 % vol.			
Servei: 8 - 10 °C			
Tipus: Afruitat	Cos: ●●●●		
Dolçor: ●●●●	Tanins: ●●●●		
Acidesa: ●●●●	Alcohol: ●●●●		

De color rosat pàl·lid. Aromes de fruita vermella i piruleta sobre un fons cítric. Records d'anís i llaminadura. En boca és dolcenc, molt afruitat i amb un final llarg i refrescant de préssec i herba fresca.

5,95 €

■■■ 0367 - 75 cl



El Penedès

Una terra diversa i singular

Cellers Maset neix el 1777 al Penedès, una històrica regió vinícola situada a mig camí entre Barcelona i Tarragona, en una petita franja de territori entre el mar mediterrani i la serralada prelitoral. Des de llavors, tenim cura i treballem les nostres terres per a elaborar vins de prestigi internacional. La zona gaudeix d'una rica diversitat de microclimes que ens permet cultivar varietats típicament mediterrànies com el xarel·lo; varietats atlàntiques com el merlot, i varietats continentals com el chardonnay. Un ampli ventall que converteix el Penedès en una de les regions més singulars, variades i innovadores del panorama vitivinícola actual.

Blanc de Blancs

COLLITA

Remor de mar. Paisatge de turons i serres. De ceps vells i enrevessats. De terra aspra i sorrenca. D'olors fragants de most i d'herbes seques. I als marges dels camins, entre oliveres i ametllers, flors blanques i vermelles. Records del Penedès que t'ha vist créixer.



DO Penedès

Xarel·lo			
Alc.:	11,5 % vol.		
Servei:	6 - 8 °C		
Tipus:	Lleuger	Cos:	●●●●●
		Dolçor:	●●●●●
Tanins:	●●●●●	Acidesa:	●●●●●
		Alcohol:	●●●●●

De color groc llimona amb reflexos verdosos. Aromes de fruita blanca madura, fruita amb os, cítrics i flor blanca. Lleugers records d'anís i herba tallada. En boca és fresc, afruitat i amb el característic final amarg de la varietat.

7,15 €

■■■ 0354 - 75 cl

Flor de Mar

COLLITA

Milions d'anys després que el mar es retirés de la depressió litoral, sobre sòls calcaris i fòssils de corall, els ceps de chardonnay floreixen amb la força del xaloc i la llevantina. Influència marina en un vi fresc i mineral que ens rememora temps llunyans, quan el Penedès era mar.



DO Penedès

Chardonnay			
Alc.:	11,5 % vol.		
Servei:	6 - 8 °C		
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●●●●
		Dolçor:	●●●●●
Tanins:	●●●●●	Acidesa:	●●●●●
		Alcohol:	●●●●●

De color groc llimona amb suaus reflexos daurats. Intenses aromes de fruita tropical, pera madura i cítrics sobre un lleuger fons floral. Records de iogurt de llimona. En boca és afruitat, amb molt bona acidesa i un final llarg i persistent.

9,95 €

■■■ 0355 - 75 cl

La Sinia

CRIANÇA

Gira la sinia com la roda del temps. Sense fi, marcant el seu ritme natural. Primavera, estiu, tardor i hivern. Un vell compàs que ens connecta amb la saviesa de la terra i els seus cicles. Un viatge al país dels nostres ancestres, font de respostes i solucions inesgotable. La natura ens crida. És hora de tornar a recuperar la nostra essència.



Medalla d'argent
AWC Vienna 2021.



Medalla de bronze
Tastavins 2021.



DO Penedès

Xarel·lo			
Criança en bota i afinament en ampolla			
Alc.:	12,5 % vol.		
Servei:	8 - 10 °C		
Tipus:	Madur	Cos:	●●●●●
		Dolçor:	●●●●●
Tanins:	●●●●●	Acidesa:	●●●●●
		Alcohol:	●●●●●

De color groc llimona amb reflexos daurats. Aromes de fruita blanca madura, litxis, flors blanques i cítrics. Lleugers records torrats i balsàmics. En boca és fresc, untuós, complex i amb un final lleugerament amarg. Guanyarà complexitat en els propers anys.

11,80 €

■■■ 03591 - 75 cl

La Soledad

RESERVA

La Soledad és un petit homenatge a les dones de postguerra. Un cant a l'esforç, tenacitat i perseverança de tota una generació de veus silenciades en la història. Un vi carregat de bellesa, però també de reivindicació. Empoderades, vives, lluitadores i plenes. És hora de restablir el relat femení. És hora de recuperar la veu de la Soledad.



Medalla d'argent
Gironi 2021.



Medalla d'argent
AWC Vienna 2021.



Medalla de bronze
Decanter 2021.



DO Penedès

Chardonnay			
Llarga criança en bota i afinament en ampolla			
Alc.:	12,5 % vol.		
Servei:	8 - 10 °C		
Tipus:	Madur	Cos:	●●●●●
		Dolçor:	●●●●●
Tanins:	●●●●●	Acidesa:	●●●●●
		Alcohol:	●●●●●

De color groc llimona amb suaus reflexos daurats. Intenses aromes de fruita tropical, fruita amb os i iogurt de llimona sobre un delicat fons de vainilla, fum i mel. En boca és complex, amb molt bona acidesa i un final llarg i persistent.

12,65 €

■■■ 03592 - 75 cl

25,35 €

■■■ 035920 - 150 cl

Novell

NOVELL

Després del frenesí de la verema, el most flor de les nostres varietats més aromàtiques fermenta en la quietud del celler. Un repòs que acaba el dia de Sant Martí, quan es degusta per primer cop aquest vi novell. Un cant al paisatge, a la terra i a la seva gent. Aromes de raïm, flors i alegria en un vi ideal per a qualsevol moment. La benvinguda fresca i sincera a una nova collita.



DO Penedès				
Xarel·lo i moscatell de Frontignan				
Alc.:	11,5 % vol.			
Servei:	6 - 8 °C			
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○	Dolçor: ●●○○○
Tanins:	●○○○○	Acidesa:	●●●○○	Alcohol: ●●○○○
De color groc pàl·lid amb suaus reflexos verdosos. Aromes de fruita tropical, raïm i fruita amb os sobre un perfumat fons de gessamí. Records de llimona i d'herba fresca tallada. En boca és fresc, afruitat i amb un refrescant toc carbònic, fruit de la seva marcada joventut. Final lleugerament amarg.				

7,35 €

|||| 0351 - 75 cl

Merlot

COLLITA

Entre la serralada prelitoral i les petites planes de la costa mediterrània neix Merlot. Les nostres vinyes, plantades en orientació sud, reben la frescor de la brisa marina i l'intens sol d'estiu permetent als seus fruits madurar lentament fins a obtenir la dolçor òptima. Sinergia lírica i sensorial que conserva l'essència d'una terra.



DO Penedès				
Merlot				
Alc.:	12 % vol.			
Servei:	8 - 10 °C			
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○	Dolçor: ●●○○○
Tanins:	●○○○○	Acidesa:	●●●○○	Alcohol: ●●○○○
De color rosat amb reflexos color maduixa. Aromes de fruita vermella, fruita amb os i cítrics sobre un perfumat fons floral i anisat. Records de piruleta i llaminadures. En boca és lleuger, afruitat i amb un final llarg i refrescant.				

8,70 €

|||| 0363 - 75 cl

Abadia

Mediterrània

COLLITA

Brisa de joventut

Gaudiu dels nostres vins d'agulla natural (mètode charmat) elaborats amb el most flor de raïm i fermentats a baixa temperatura. Aquest delicat procés d'elaboració ens permet obtenir vins sorprenentment frescos i afruitats, amb una bombolla fina i ben integrada.



Rosé

Vi d'agulla

Garnatxa negra

Alc.: 11 % vol.

Servei: 8 - 10 °C

Tipus: Afruitat

Cos: ●●○○○

Dolçor: ●●○○○

Tanins: ●○○○○

Acidesa: ●●●○○

Alcohol: ●●○○○

De brillant color rosat. Aromes de fruita vermella, fruita amb os i cítrics sobre un refrescant fons d'herba acabada de tallar. Subtils records de piruleta i anís. En boca és fresc, dolcenc i amb un final lleugerament espurnejant.

6,15 €

|||| 0368 - 75 cl

Muscat

Vi d'agulla

Moscatell de Frontignan

Alc.: 7 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Afruitat

Cos: ●○○○○

Dolçor: ●●●○○

Tanins: ●○○○○

Acidesa: ●●●○○

Alcohol: ●○○○○

De color groc palla pàl·lid. Aromes de fruita madura i cítrics sobre un fragant fons floral. En boca és fresc, suau i amb un final lleugerament espurnejant.

6,00 €

|||| 0358 - 75 cl

Verdejo

Vi d'agulla

Verdejo

Alc.: 11 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Afruitat

Cos: ●●○○○

Dolçor: ●●○○○

Tanins: ●○○○○

Acidesa: ●●●○○

Alcohol: ●●○○○

De color groc llimona amb reflexos verdosos. Aromes de fruites amb os i tropicals sobre un fons cítric, floral i herbaci. Records de plàtan. En boca és fresc, afruitat i amb una bombolla fina i espurnejant. Final lleugerament amarg, característic de la varietat.

6,15 €

|||| 03581 - 75 cl

Pinot Noir

COLLITA

A prop de la Serra de Pàndols, a més de 350 metres d'altitud, es troben les nostres vinyes de pinot noir. Una varietat delicada i capritxosa que, gràcies als sòls argilo-calcaris i a la suau influència de l'Ebre i de la Mediterrània, gaudeix de les condicions idònies per a una excel·lent maduració del raïm. Del seu magnífic fruit elaborem aquest vi delicat, fresc i afruitat.



DO Catalunya

Pinot noir

Alc.: 13,5 % vol.

Servei: 12 - 14 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●○○○ Dolçor: ●●○○○

Tanins: ●○○○○ Acidesa: ●●○○○ Alcohol: ●●○○○

De color porpra pàl·lid. Aromes de fruita vermella fresca sobre un perfumat fons floral i balsàmic. Records de pega dolça i pebre negre. En boca és fresc, lleuger i llaminer. Final llarg i afruitat.

9,35 €

|||| 03736 - 75 cl

Cabernet Franc

SEMICRIANÇA

Als peus de la serralada prelitoral, sota majestuosos penya-segats i congostos de roca calcària, cultivem una de les nostres varietats més suaus i aromàtiques. En aquest singular paratge, perfumat per pinedes, romaní i farigola, els nostres ceps gaudeixen d'un clima més sec i fred (mediterrani amb tendència continental) ideal per al seu desenvolupament. Les característiques idònies per elaborar un vi fragant, afruitat i amb identitat pròpia.



DO Catalunya

Cabernet franc

Criança en bota

Alc.: 14 % vol.

Servei: 14 - 16 °C

Tipus: Afruitat Cos: ●●○○○ Dolçor: ●●○○○

Tanins: ●●○○○ Acidesa: ●●○○○ Alcohol: ●●○○○

De color cirera picota amb suaus reflexos violacis. Intensos aromes de fruita vermella fresca sobre un fragant fons balsàmic i especiat. Lleugeres notes de criança i anís. En boca és fresc, suau i amb un final llarg lleugerament amarg.

8,75 €

|||| 03732 - 75 cl

Roble

CRIANÇA

D'una selecció de raïm ull de llebre d'agricultura tradicional elaborem el nostre Roble, un vi negre sorprenentment fresc i complex gràcies a la utilització de botes noves de roure francès i americà. Aquest singular mètode d'elaboració ens aporta un traspàs més ràpid d'aromes i tanins al vi, permetent conservar intactes les seves aromes primàries sense renunciar als matisos dolços i torrats de la bota.



DO Catalunya

Ull de llebre

Criança en bota

Alc.: 14 % vol.

Servei: 14 - 16 °C

Tipus: Madur Cos: ●●○○○ Dolçor: ●○○○○

Tanins: ●●○○○ Acidesa: ●●○○○ Alcohol: ●●○○○

D'intens color granat amb reflexos picota. Aromes de fruita vermella fresca sobre un agradable fons balsàmic que ens recorda a la menta. El seu pas per bota ens regala suaus notes a regalèssia, torrefactes i espècies. Records a fonoll. En boca és suau, afruitat i amb un postgust persistent i molt expressiu.

7,95 €

|||| 03742 - 75 cl

Gran Roble

RESERVA

Entre turons de vinyes i pins, el vell roure escriu la història del temps en la seva escorça. Sota la seva ombra, el raïm ull de llebre madura lentament fins a aconseguir les condicions òptimes per a elaborar el nostre Gran Roble, un vi savi i honest que acumula tot el saber i sabor d'un paratge únic i singular.



Medalla d'argent
AWC Vienna 2021.



DO Penedès

Ull de llebre

Larga criança en bota i afinament en ampolla

Alc.: 14 % vol.

Servei: 16 - 18 °C

Tipus: Madur Cos: ●●○○○ Dolçor: ●○○○○

Tanins: ●●○○○ Acidesa: ●●○○○ Alcohol: ●●○○○

De brillant color cirera picota amb suaus reflexos ataronjats. Aromes intenses de fruita vermella madura, anet i espècies que es fonen amb les aromes torrefactes de la criança. Records balsàmics de menta. En boca és suau i llaminer, amb postgust llarg i final lleugerament amarg.

10,75 €

|||| 03750 - 75 cl

Gran Origen

CRIANÇA

Vi negre elaborat amb la varietat cabernet sauvignon de dues parcel·les ben diferenciades. Els raïms de la plana litoral, més pròxims al mar, ens aporten suavitat, dolçor (major presència d'alcohol i sucres) i el característic toc salí mediterrani, mentre que els raïms de la serralada prelitoral, que creixen a més altitud, ens proporcionen frescor, aromes i estructura. La delicada connexió de dos mons, la subtil harmonia dels extrems.



DO Catalunya				
Cabernet sauvignon				
Criança en bota				
Alc.:	14 % vol.			
Servei:	14 - 16 °C			
Tipus:	Intens	Cos:	●●●●	Dolçor: ●●●●●
Tanins:	●●●●●	Acidesa:	●●●●●	Alcohol: ●●●●●
De color granat amb reflexos ataronjats. Aromes intenses de fruita negra madura, espècies i regalèssia. Lleugers records de cedre, pebrot escalivat i caramel toffee. En boca és fresc, afruitat i rodó. Final llarg i persistent.				

7,95 €

|||| 03741 - 75 cl

Cabernet Sauvignon

RESERVA

Al bell mig del Penedès creixen els nostres ceps de cabernet sauvignon. Un raïm menut de polpa ferma que, influenciat pel suau clima mediterrani, ens regala vins equilibrats i amb intensos aromes de fruita madura.



Medalla d'or
AWC Vienna 2021.



Medalla de bronze
International Wine
Challenge 2021.



DO Penedès				
Cabernet sauvignon				
Llarga criança en bota i afinament en ampolla				
Alc.:	13,5 % vol.			
Servei:	16 - 18 °C			
Tipus:	Intens	Cos:	●●●●	Dolçor: ●●●●●
Tanins:	●●●●●	Acidesa:	●●●●●	Alcohol: ●●●●●
D'intens color robí amb lleugers reflexos granats. Aromes de fruita negra, torrefactes i especiats sobre un fragrant fons de fulles de tabac i fusta. Lleugeres notes de pebrot escalivat i anís. En boca és intens i amb un final llarg i afruitat.				

10,75 €

|||| 03751 - 75 cl

Foc

RESERVA

Vi negre procedent de les nostres vinyes de merlot arrelades a la plana del Penedès on, gràcies a la influència del mar mediterrani i del sol d'estiu, els raïms aconsegueixen una maduració òptima. Un clima privilegiat que ens permet extreure la màxima expressió de la varietat i obtenir un vi elegant, fi i molt aromàtic.



Medalla d'argent
AWC Vienna 2021.



Medalla d'argent
Concours Mondial
de Bruxelles 2021.



DO Penedès				
Merlot				
Llarga criança en bota i afinament en ampolla				
Alc.:	13,5 % vol.			
Servei:	16 - 18 °C			
Tipus:	Madur	Cos:	●●●●	Dolçor: ●●●●●
Tanins:	●●●●●	Acidesa:	●●●●●	Alcohol: ●●●●●
De color cirera picota amb suaus reflexos robí. Aromes intenses de fruita vermella madura i sotabosc mediterrani sobre un fons anisat i balsàmic. Fragants records florals i de criança. En boca és suau, amable i amb un final llarg i persistent a fruita vermella.				

11,80 €

|||| 03752 - 75 cl

Syrah

RESERVA

Vi elaborat amb raïm de la varietat sirà cultivat en vinyes àrides de la serralada prelitoral, a 400 m d'altitud. Un paratge vinícola mil·lenari banyat per la llum del mediterrani i acaronat per la suau trobada de dos vents dominants, el cerç i el garbí.



Medalla d'argent
AWC Vienna 2021.



Medalla d'argent
Concours Mondial
de Bruxelles 2021.



Medalla de bronze
International Wine
Challenge 2021.



DO Catalunya				
Sirà				
Llarga criança en bota i afinament en ampolla				
Alc.:	14 % vol.			
Servei:	16 - 18 °C			
Tipus:	Intens	Cos:	●●●●	Dolçor: ●●●●●
Tanins:	●●●●●	Acidesa:	●●●●●	Alcohol: ●●●●●
D'intens color vermell robí amb suaus reflexos ataronjats. Aromes de fruita negra madura sobre un fons balsàmic i floral. Records de regalèssia, caramel toffee i anís. Lleugeres notes de pebre negre i fusta. En boca és intens, licorós i amb tanins madurs.				

12,20 €

|||| 0378 - 75 cl

Natura

CRIANÇA ECO

Abraçar la terra. Despertar la consciència de pertinença. Acceptar el seu ordre imparcial, implacable, bell, a la vegada que lliure. Donar-li temps perquè ens parli. Escoltar-la. Gaudir d'aromes essencials de terra humida i de sons de fauna retrobada. Seguir el sender per endinsar-nos en el que és salvatge. Esdevenir, simplement, natura.



DO Penedès

Ull de llebre

Criança en bota i afinament en ampolla

Alc.: 13 % vol.

Servei: 14 - 16 °C

Tipus: Madur Cos: ●●●● Dolçor: ●●●●

Tanins: ●●●● Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color cirera picota amb suaus reflexos robí. Aromes intensos de fruita vermella madura i sotabosc mediterrani sobre un fons anisat i balsàmic. Fragants records florals i de criança. En boca és suau, amable i amb un final llarg i persistent a fruita vermella.

8,90 €

III 0373 - 75 cl

Gran Selección

GRAN RESERVA

Cada any seleccionem les 100 millors botes de les varietats cabernet sauvignon i merlot per elaborar el nostre Gran Selección, l'únic vi negre gran reserva del celler. Un llarg i laboriós procés de criança que ens permet afinar el temps i obtenir aquesta autèntica obra d'art.



DO Catalunya

Cabernet sauvignon i merlot

Molt llarga criança en bota i afinament en ampolla

Alc.: 14 % vol.

Servei: 16 - 18 °C

Tipus: **Intens** Cos: ●●●● Dolçor: ●●●●

Tanins: ●●●● Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color granat amb suaus reflexos robí. Intenses aromes de fruita negra i sobre un complex fons especiat, herbaris i balsàmics. Records de cedre, xocolata i tabac. En boca és elegant, amb tanins vellutats i un final llarg i persistent de fruita negra i torrefactes.

16,15 €

III 03761 - 75 cl

1777

RESERVA

Un vi com els d'abans

Com a homenatge als fundadors de la dinastia Massana l'any 1777, hem aplicat les tècniques més tradicionals al nostre millor raïm ull de llebre. Tot un llegat d'elaboració que convergeix aquest vi en la nostra insígnia.

DO Penedès

Ull de llebre

Llarga criança en bota i afinament en ampolla

Alc.: 14 % vol.

Servei: 16 - 18 °C

Tipus: Madur Cos: ●●●●

Dolçor: ●●●● Tanins: ●●●●

Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

D'intens color vermell cirera picota amb reflexos ataronjats. Aromes de fruita negra madura, espècies i fulles de tabac sobre un perfumat fons d'anís i anet. Records dolços de canyella i regalèsia. En boca és equilibrat, rodó i amb un final llarg i untuós.



21,15 €

III 03765 - 75 cl

En estoig



El Priorat

Quan el paisatge es fa vi

A vint minuts de Tarragona trobem el Priorat, una terra aspra i salvatge presidida per l'impressionant massís del Montsant i travessada pel riu Siurana. El topònim Priorat està lligat al món del vi des del segle XII, quan els monjos cartoixans van portar des de la Provença el conreu de la vinya. Una empremta mística i espiritual que encara conserven els vertiginosos vessants coberts de llicorella. El territori gaudeix d'un clima mediterrani amb tendència continental, les condicions idònies per al cultiu de les dues varietats negres que li han donat prestigi mundial: la càlida garnatxa negra i la rústica carinyena. Les dues cares d'un mateix Priorat.

Mas Viló

SEMICRIANÇA

Damunt de sòls de llicorella de mil colors, en costers i feixes de pendents pronunciats, creixen els nostres ceps de carinyena i garnatxa. Un espai batut per les tonalitats fosques, brillants i lluent de la pissarra, amb matisos ferruginosos, vermellors i rovellats. Una terra àrida, on gent d'admirable tenacitat llaura amb mula i verema a mà. Un esforç lloable per obtenir un raïm de màxima qualitat que ens permet, després del seu pas per bota, aconseguir aquesta obra d'art. El viu reflex del Priorat.



Medalla d'argent
Decanter 2021.



DOQ Priorat

Garnatxa negra i carinyena

Curta criança en bota

Alc.: 14,5 % vol.

Servei: 12 - 14 °C

Tipus: Intens Cos: ●●●●● Dolçor: ●●●●●
Tanins: ●●●●● Acidesa: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

De color robí amb reflexos violacis. Aromes de fruita vermella fresca sobre un lleuger fons balsàmic i especiat. Subtils records de regalèssia, tabac, torrefactes i sotabosc mediterrani. En boca és afruitat, mineral, amb tanins madurs i un final llarg i persistent.

14,80 €

■■■ 2372 - 75 cl

Clos Viló

CRIANÇA

Envoltats de moles de més de 1.000 metres d'altitud, els ceps vells de carinyena i garnatxa negra cobreixen els vertiginosos costers de llicorella de la finca Sant Martí. Un paisatge traçat per la sàvia mà de l'home, on feixes de pedra construïdes al llarg dels anys roben petits bocins de terra al pedruscall. Un esforç titànic que ens recompensa amb aquest vi amable i honest, envellit en bota i afinat en àmfora. La viva singularitat del Priorat.



DOQ Priorat

Carinyena i garnatxa negra

Fermentació en àmfora i llarga criança en bota

Alc.: 14,5 % vol.

Servei: 16 - 18 °C

Tipus: Intens Cos: ●●●●● Dolçor: ●●●●●
Tanins: ●●●●● Acidesa: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

D'intens color robí amb reflexos granats. Aromes de fruita negra madura i matollar mediterrani. Lleuger fons balsàmic i mineral. Notes de fulles de tabac, cedre i espècies. En boca és saborós, fresc i amb molt bona estructura. Tanins madurs i final increïblement llarg.

21,15 €

■■■ 2374 - 75 cl

Clos Viló

SEMICRIANÇA

Dels millors gotims de garnatxa negra de la finca Sant Martí elaborem el nostre Clos Viló Blanc de Noirs, el primer vi blanc del celler elaborat amb raïm negre. La reunió de dos caràcters oposats en un mateix vi, fidel reflex de la dualitat del Priorat; de la contraposició entre cultura i natura, entre allò espiritual i allò terrenal, entre la calidesa del fruit i la fredor de la llicorella. Perquè només del conflicte neix l'extraordinari.

BLANC
DE NOIRS



DOQ Priorat

Garnatxa negra

Curta criança en bota

Alc.: 13,5 % vol.

Servei: 8 - 10 °C

Tipus: Madur Cos: ●●●●● Dolçor: ●●●●●
Tanins: ●●●●● Acidesa: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

De color groc palla amb suaus reflexos rosats. Aromes de fruita blanca, fruita amb os i flors blanques sobre un lleuger fons mineral. Records de llimona, herba tallada i llaminadures. En boca és intens, refrescant, i amb un final llarg, lleugerament amarg, amb records d'herba tallada i anís.

15,35 €

■■■ 2378 - 75 cl

La Rioja

Per sobre de modes passatgeres

La Rioja, situada al nord de la península Ibèrica, és una de les regions vinícoles més prestigioses del món. A finals de segle XIX, va rebre la influència dels grans cellerers bordelèsos, que van arribar a Haro amb l'objectiu de proveir de vi la república francesa després que la fil·loxera arrasés les seves vinyes. Aquest llarg intercanvi cultural ha marcat profundament el caràcter dels seus vins: elegants, estructurats i amb un inconfusible toc de bota. La Rioja es divideix en tres grans zones: alta, alavesa i oriental. Les dues primeres gaudeixen d'un refrescant clima atlàntic, ideal per al cultiu del raïm ull de llebre, la joia de la corona, i del sorprenent ull de llebre blanc. A La Rioja Oriental, en canvi, més a prop de Navarra i de la influència del riu Ebre, ens trobem amb un clima més temperat i mediterrani. L'hàbitat ideal per a la càlida i afruitada garnatxa negra.

Silvestre

COLLITA

Vi negre fruit de l'ancestral sistema de maceració carbònica tradicional de La Rioja Alavesa. Tot un art recuperat i adaptat als nous temps que potencia extraordinàriament les aromes i tons florals del vi. La pura expressió de la joventut que la naturalesa i el saber fer s'encarreguen de renovar en cada collita.



DOCa Rioja

Ull de llebre

Alc.: 13,5 % vol.

Servei: 12 - 14 °C

Tipus: Afruitat Cos: ●●●● Dolçor: ●●●●

Tanins: ●●●● Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color cirera amb reflexos púrpura. En nas destaca per les seves intenses aromes de fruita vermella, florals i especiat sobre un fragrant fons balsàmic. Records de iogurt de maduixa i piruleta. En boca és lleuger, llaminer i fresc, amb un final suau i excepcionalment afruitat.

7,70 €

0397 - 75 cl

Els Clàssics

Actualitzant el classicisme

La gamma Clàssics està inspirada en la llarga tradició de La Rioja d'envellir els vins en botes de roure, creant un estil únic, inconfusible i apreciat arreu del món. Des del celler ens hem proposat rejuvenir la gamma sense abandonar el classicisme dels vins de guarda, obtenint vins més frescos i afruitats, però sense renunciar a l'extens ventall d'aromes que ens aporta la criança.



Tempranillo

SEMICRIANÇA

Vi negre elaborat seguint el tradicional sistema de «madurat» de La Rioja. Un breu pas per bota, de 4 a 6 mesos, ideal per obtenir la complexitat i elegància de la criança sense perdre la vivacitat i la frescor de la fruita. Un singular procés, hereu de la llarga tradició vitivinícola de la zona, que ens permet gaudir de cada gota d'aquest meravellós vi. Tot un clàssic de La Rioja.

DOCa Rioja

Ull de llebre

Curta criança en bota i afinament en ampolla

Alc.: 13,5 % vol.

Servei: 14 - 16 °C

Tipus: Madur Cos: ●●●○ Dolçor: ●○○○

Tanins: ●●●○ Acidesa: ●●●○ Alcohol: ●●●○

De color robí amb lleugers reflexos granats. Aromes de fruita vermella, flors i iogurt de maduixa sobre un suau fons de fulles de tabac, caramel toffee i espècies. Records balsàmics de menta i anet. En boca es elegant, fresc i sedós. Final llarg i persistent.

8,70 €

|||| 0393 - 75 cl



Crianza

CRIANÇA

Vi negre elaborat amb raïm ull de llebre provinent de vinyes cultivades mitjançant agricultura tradicional a prop del municipi de Medrano, en un paisatge de planúries esquitxades per turons de relleu imperceptible. Del seu singular origen obtenim el fruit necessari per elaborar el nostre Criança de La Rioja, un vi negre de tall modern i actual, excepcionalment elegant gràcies a la seva frescor i a la criança en bota de roure.

DOCa Rioja

Ull de llebre

Criança en bota i afinament en ampolla

Alc.: 13,5 % vol.

Servei: 14 - 16 °C

Tipus: Madur Cos: ●●●○ Dolçor: ●○○○

Tanins: ●●●○ Acidesa: ●●●○ Alcohol: ●●●○

D'intens color robí amb suaus reflexos granats. Aromes de fruita vermella i espècies sobre un perfumat fons balsàmic. Records d'anet, regalèssia, vainilla i caramel toffee. D'entrada suau, amb tanins madurs i cos mitjà, ens delecta amb un final llarg i persistent.

10,55 €

|||| 0394 - 75 cl



Reserva

RESERVA

Vi negre elaborat amb raïm de vinyes velles conreades en petites parcel·les a 600 metres d'altitud, prop de la localitat de Medrano. Un impressionant paratge de secà que gaudeix d'un refrescant clima atlàntic amb tendència continental, condicions òptimes per a una lenta maduració del raïm. Un vi negre que, gràcies a la seva intensitat, i després d'una llarga criança en bota de roure i repòs en ampolla, esdevé una autèntica oda al temps.

DOCa Rioja

Ull de llebre

Larga criança en bota i afinament en ampolla

Alc.: 13,5 % vol.

Servei: 16 - 18 °C

Tipus: Madur Cos: ●●●○ Dolçor: ●○○○

Tanins: ●●●○ Acidesa: ●●●○ Alcohol: ●●●○

D'intens color granat amb suaus reflexos ataronjats. Aromes de fruita vermella i negra, iogurt de maduixa, espècies, anet i fulles de tabac sobre un delicat fons de fum i cedre. En boca és suau i afruitat, amb tanins rodons i un final increïblement llarg.

15,25 €

|||| 0395 - 75 cl

Senderos

Un enfocament modern

Senderos és el projecte del celler per donar a conèixer la increïble riquesa varietal i climàtica de La Rioja i els seus diferents mètodes d'elaboració.

Les vinyes es troben a Medrano (La Rioja Alta) i Arnedo (La Rioja Oriental), dos petits municipis ubicats al peu d'una serra a gran altitud. A Medrano, més a l'oest, cultivem les varietats atlàntiques ull de llebre i ull de llebre blanc i la polivalent viura (macabeu), mentre que a Arnedo, més a l'est, la càlida i mediterrània garnatxa.

Amb aquests quatre raïms elaborem els quatre vins de la gamma, buscant un perfil modern, fresc i afruitat. A més, dos d'ells continuen la seva criança en fudre de gran capacitat, obtenint vins més complexos, però sense perdre la intensitat de la fruita.



Senderos del Montevico

COLLITA

Entre ceps vells de garnatxa negra, al sud-oest d'Arnedo (La Rioja Oriental), transcorre el sender del Montevico, un estret corriol utilitzat antigament pels serrans, els vilatans de la serra que cultivaven la vinya en vertiginoses terrasses i bancals avui coberts per la pineda. En el seu record, elaborem aquest excel·lent vi negre fresc i afruitat, el nostre humil homenatge a la seva memòria i llegat.

DOCa Rioja					
Garnatxa negra					
Alc.:	14 % vol.				
Servei:	12 - 14 °C				
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○	Dolçor:	●●○○○
Tanins:	●●○○○	Acidesa:	●●●○○	Alcohol:	●●●○○
De color porpra amb reflexes violacis. Intensos aromes de fruita vermella i balsàmics sobre un fragant fons floral i anisat. Records torrefactes i especiat. En boca és suau, llaminer i amb un final llarg i afruitat.					

9,10 €

|||| 0404 - 75 cl

Senderos de las Nieves

COLLITA

Entre ceps vells d'ull de llebre blanc, al sud-oest de Medrano, transcorre el Sendero de las Nieves, un antic carrerany construït a finals del segle XVI per a abastir de gel de la serra les poblacions de la rodalia. En el recorregut encara són visibles els antics pous de gel que permetien emmagatzemar i mantenir el gel durant tot l'any. En el seu record, elaborem aquest excel·lent vi blanc fresc i afruitat, el nostre humil homenatge a la seva memòria i llegat.

DO Ca Rioja					
Ull de llebre blanc					
Alc.:	13 % vol.				
Servei:	6 - 8 °C				
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○	Dolçor:	●○○○○
Tanins:	●○○○○	Acidesa:	●●●○○	Alcohol:	●●●○○
De color groc llimona amb suaus reflexes daurats. Intenses aromes de fruita blanca, fruita tropical i flor seca d'anís sobre un refrescant fons cítric i balsàmic. Records de pebre negre i fonoll. En boca és intens, afruitat i molt fresc. Final llarg i persistent.					

9,10 €

|||| 0401 - 75 cl

Senderos de los Arrieros

SEMICRIANÇA

Entre ceps d'ull de llebre, al sud-est de Medrano (La Rioja Alta), transcorre el sender de los Arrieros, un vell camí utilitzat pels traginers per transportar mercaderies amb mules de càrrega. En el seu record, elaborem aquest excel·lent vi negre complex i afruitat, el nostre humil homenatge a la seva memòria i llegat.

DOCa Rioja					
Ull de llebre negre					
Criança en fudre de gran volum					
Alc.:	14 % vol.				
Servei:	14 - 16 °C				
Tipus:	Madur	Cos:	●●●○○	Dolçor:	●○○○○
Tanins:	●●●○○	Acidesa:	●●●○○	Alcohol:	●●●○○
De color robí amb suaus reflexos granats. Intenses aromes de fruita vermella i negra, espècies i anet sobre un perfumat fons balsàmic. Records de fum i brasa. En boca és suau, afruitat i amb un final llarg i persistent.					

9,95 €

|||| 0402 - 75 cl

Senderos del Molinero

SEMICRIANÇA

Entre ceps de viura (macabeu), al sud de Medrano (La Rioja Alta), transcorre el sender del Molinero, una antiga pista que connectava el molí de farina amb el nucli de població. En el seu record, elaborem aquest excel·lent vi blanc complex i afruitat, el nostre humil homenatge a la seva memòria i llegat.

DOCa Rioja					
Viura (macabeu)					
Criança en fudre de gran volum					
Alc.:	14 % vol.				
Servei:	8 - 10 °C				
Tipus:	Madur	Cos:	●●○○○	Dolçor:	●○○○○
Tanins:	●●○○○	Acidesa:	●●●○○	Alcohol:	●●●○○
De color groc llimona amb reflexos daurats. Aromes de fruita blanca, tropical, flors blanques i cítrics sobre un fons balsàmic i herbaci. Lleugeres notes de criança. En boca és untuós, cremós i amb un final llarg i afruitat.					

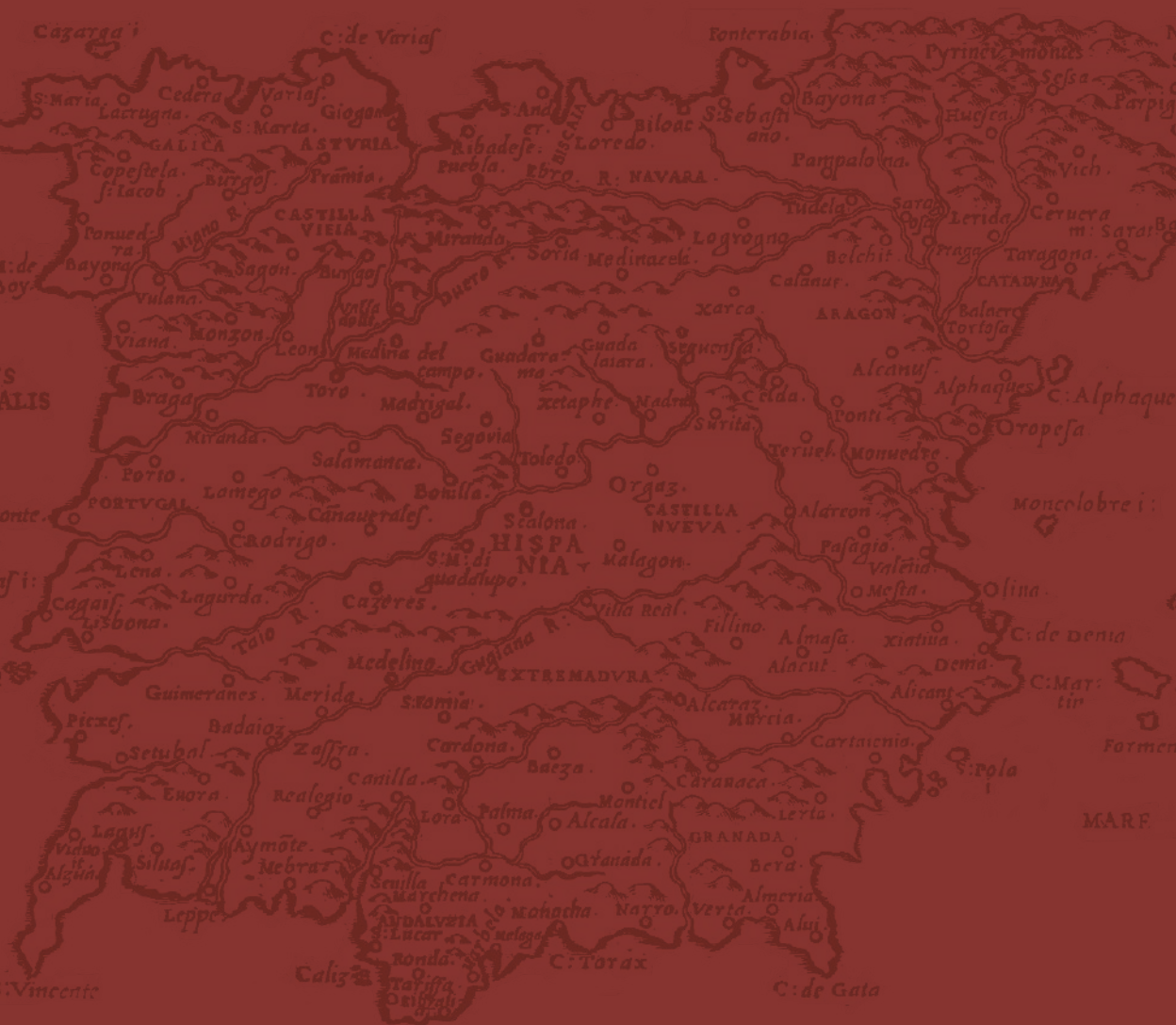
9,95 €

|||| 0403 - 75 cl

Ibericus

Un viatge als orígens

Ibericus és l'aposta del celler per la biodiversitat i per la conservació de les varietats autòctones més representatives de la península Ibèrica. Un viatge amb què recorrerem la nostra terra, de nord a sud i d'est a oest, a través d'una selecció dels vins monovarietals amb més personalitat del panorama vinícola.



Garnatxa Blanca

COLLITA

La garnatxa blanca és una varietat de marcat caràcter mediterrani perfectament adaptada a les altes temperatures i a la baixa pluviometria de la península Ibèrica. Ens ofereix vins de bon color, amb cos i molt aromàtics.



Vi singular

Garnatxa blanca

Alc.: 12,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Afruitat Cos: ●●○○○ Dolçor: ●●○○○
Tanins: ●○○○○ Acidesa: ●●○○○ Alcohol: ●●○○○

De color groc palla pàl·lid. Intenses aromes de fruita blanca, fruita amb os i fruita tropical. Records cítrics, florals i minerals. En boca és llaminer, suau i amb un final lleugerament amarg i anisat.

7,45 €

|||| 0359 - 75 cl

Garnatxa

COLLITA

La garnatxa és, possiblement, la varietat negra autòctona amb més prestigi internacional. Originària del litoral mediterrani, destaca per la seva excel·lent adaptació a climes extrems i sòls poc fèrtils i per oferir vins càlids, increïblement afruitats i amb bona acidesa.



Vi singular

Garnatxa negra

Alc.: 14,5 % vol.

Servei: 12 - 14 °C

Tipus: Afruitat Cos: ●●○○○ Dolçor: ●●○○○
Tanins: ●●○○○ Acidesa: ●●○○○ Alcohol: ●●○○○

De color vermell robí amb reflexos violacis. Aromes de fruites vermelles madures sobre un fons balsàmic i anisat. Records de piruleta i regalèssia. En boca és llaminer, molt afruitat i amb un final lleugerament amarg.

7,80 €

|||| 03731 - 75 cl

Verdejo

COLLITA

La verdejo és una de les varietats blanques més representatives i singulars de la península Ibèrica. Adaptada perfectament a la sequera i als terrenys poc fèrtils i argilosos de Castilla y León, ens ofereix vins intensament aromàtics i amb un lleuger i fragant fons a fonoll.



Vi singular

Verdejo			
Alc.:	12,5 % vol.		
Servei:	6 - 8 °C		
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○
		Dolçor:	●○○○○
Tanins:	●○○○○	Acidesa:	●●●○○
		Alcohol:	●●○○○

De color groc llimona amb reflexos daurats. Intenses aromes de fruita tropical, fruita amb os, cítrics i flor blanca. Fragants records de fonoll. En boca és untuós, afruitat i amb el característic final amarg de la varietat.

8,85 €

■■■ 0356 - 75 cl

Graciano

SEMICRIANÇA

El morastell és una de les varietats negres més singulars i perfumades de la península Ibèrica. Poc valorada fins no fa gaire temps pel seu baix rendiment, avui torna a poblar les grans cadenes muntanyoses del nord del territori, gràcies a la seva exuberància, acidesa i bon color.



Vi singular

Morastell			
Curta criança en bota			
Alc.:	13,5 % vol.		
Servei:	14 - 16 °C		
Tipus:	Intens	Cos:	●●●○○
		Dolçor:	●○○○○
Tanins:	●●●○○	Acidesa:	●●●○○
		Alcohol:	●●●○○

D'intens color robí amb brillants reflexos violacis. En nas destaquen les aromes de fruita vermella confitada i d'espècies sobre un lleuger fons de fulles de tabac i fusta torrada. Records de fruits secs i anís. En boca és intens, fresc, amb tanins madurs i un final lleugerament afruitat.

7,90 €

■■■ 03735 - 75 cl

Mencia

SEMICRIANÇA

La mencia és una de les varietats negres més populars de la península Ibèrica. Originària del Bierzo, destaca per la seva mineralitat i per les seves intenses aromes de fruita fresca i violeta. Suau i de baixa acidesa, és ideal per consumir jove.



Vi singular

Mencia			
Curta criança en bota			
Alc.:	13 % vol.		
Servei:	14 - 16 °C		
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●●○○
		Dolçor:	●●○○○
Tanins:	●●○○○	Acidesa:	●●○○○
		Alcohol:	●●●○○

De color vermell robí amb lleugers reflexos violacis. Intenses aromes de fruites vermelles sobre un fragant fons de violeta i menta. Records de iogurt de maduixa i fulles de tabac. En boca és suau i llaminer, amb tanins rodons i una explosió de fruita fresca. Final llarg i postgust persistent.

8,60 €

■■■ 03737 - 75 cl

Monastrell

CRIANÇA

El monestrell és una de les varietats negres més antigues de la península Ibèrica. Originària del litoral mediterrani, ens proporciona vins negres d'intens color, agradables aromes de fruita negra i vermella i tocs especiats.



Vi singular

Monestrell			
Curta criança en bota			
Alc.:	14 % vol.		
Servei:	14 - 16 °C		
Tipus:	Intens	Cos:	●●●○○
		Dolçor:	●●○○○
Tanins:	●●●○○	Acidesa:	●●●○○
		Alcohol:	●●●○○

De color robí amb reflexos violacis. Aromes de fruita vermella madura sobre un lleuger fons balsàmic i torrat. Subtils records de terra, sotabosc mediterrani i fulles de tabac. En boca és intens i afruitat, amb tanins madurs i un final llarg i persistent.

8,30 €

■■■ 03733 - 75 cl

Ribera del Duero

Més de 2.500 anys d'història

Al nord de Castilla y León, en el gran altiplà septentrional de la península Ibèrica, trobem la denominació d'origen Ribera del Duero, una terra complexa i de clima sever que ens ofereix vins negres d'extraordinària qualitat. La viticultura a les ribes del Duero enfonça les seves arrels en el passat. Estudis recents han trobat evidències que els vacceus, un poble celta d'origen indoeuropeu establert a la zona, ja cultivaven raïm fa més de 2.500 anys. Després van venir els romans, els monjos occitans i l'esforç de generacions i generacions de viticultors que han modelat el paisatge colossal i auster que avui admirem. La climatologia de Ribera del Duero s'emmarca en un clima continental amb tendència mediterrània, amb estius secs i hiverns llargs i rigorosos. El medi idoni per a la varietat «tinta del país», l'autèntica estrella de la DO amb un 96 % de la producció total.

Castillo de Urtau

COLLITA

Sota un sol de foc, entre aromes de romani, farigola i sàlvia, els nostres ceps vells de tinta del país dialoguen en silenci amb el constant fluir del riu Duero. Segles de tradició i esforç que desemboquen en aquest gran vi negre transformat en història.



DO Ribera del Duero

Tinta del país (ull de llebre)

Alc.: 14 % vol.

Servei: 12 - 14 °C

Tipus:	Intens	Cos:	●●●●●	Dolçor:	●●●●●
Tanins:	●●●●●	Acidesa:	●●●●●	Alcohol:	●●●●●

De color porpra amb suaus reflexos violacis. Aromes de fruita negra que es barregen harmònicament amb subtils records de violetes, regalèssia i menta. En boca és fresc i intens, amb tanins agradables i un final llarg i persistent.

10,40 €

2172 - 75 cl

Castillo de Urtau

CRIANÇA

Tossals i turons coronats de roures i alzines entre un mar d'espigues que es fonen en l'horitzó de la plana castellana. Un paisatge agrest i colossal modelat per generacions austeres que s'erigeix en un tribut a la memòria i esforç de la humanitat. El vi com a part inseparable de les nostres vides.



DO Ribera del Duero

Tinta del país (ull de llebre)

Criança en bota i afinament en ampolla

Alc.: 14 % vol.

Servei: 14 - 16 °C

Tipus:	Intens	Cos:	●●●●●	Dolçor:	●●●●●
Tanins:	●●●●●	Acidesa:	●●●●●	Alcohol:	●●●●●

D'intens color robí amb suaus reflexos granat. Aromes de fruita negra, caramel toffee i torrefactes del seu pas per bota. Lleugers records d'anet i vainilla. En boca és fresc, rodó i amb un final llarg i càlid.

15,25 €

2174 - 75 cl

Pazo de Oiras

COLLITA

L'embruix de l'albarinyo

Explica la llegenda que el raïm albarinyo va ser portat a Galícia pels monjos de l'Ordre del Cister al segle XII. Mil anys més tard a l'empara de la prestigiosa DO Rías Baixas, les nostres vinyes d'O Rosal segueixen creixent sota la influència del clima atlàntic, proporcionant un vi fresc, de graduació alcohòlica moderada i bona acidesa.

DO Rías Baixas

Albarinyo			
Alc.:	12,5 % vol.	Servei:	6 - 8 °C
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○
Dolçor:	●●○○○	Tanins:	●○○○○
Acidesa:	●●●○○	Alcohol:	●●●○○

De color groc llimona amb reflexos verdosos. Aromes de préssec, plàtan i mango sobre un refrescant fons floral i cítric. Records d'herbes seques i anís. En boca és fresc, saborós i espurnejant, amb un final llarg i persistent i el característic toc salí de la varietat.

12,20 €

■■■ 2253 - 75 cl



Castillo de Elios

COLLITA

En una petita elevació de terreny, oberta als quatre vents, el vell Castell de Elios domina les vinyes de l'immens altiplà castellà. Als seus peus, sota un sol de justícia i escasses d'aigua, les vinyes de cencibel (ull de llebre) extreuen de la terra l'essència d'un paisatge dur i mil·lenari, permetent-nos assaborir tota la força i intensitat del seu clima.



IGP Vino de la Tierra de Castilla

Ull de llebre			
Alc.:	12,5 % vol.		
Servei:	12 - 14 °C		
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○
Tanins:	●●○○○	Dolçor:	●○○○○
Acidesa:	●●●○○	Alcohol:	●●○○○

De color vermell robí amb reflexos violacis i capa baixa. Aromes de fruita vermella madura, flors i regalèssia sobre un fragant fons d'anís i fonoll. En boca és fresc, rodó i amb un final llarg i afruitat.

4,35 €

■■■ 0470 - 75 cl

Abadía Antigua

COLLITA

El nostre particular homenatge a la tradició vinícola dels monjos de les abadies castellanes, responsables de preservar el cultiu de la vinya durant més de 10 segles i d'elaborar vins que expressessin el sabor i aromes d'una terra crua i inabastable. Tot un exemple de perseverança en l'art de concebre el vi com a símbol d'hospitalitat, pau i espiritualitat.



IGP Vino de la Tierra de Castilla

Sirà			
Alc.:	13,5 % vol.		
Servei:	12 - 14 °C		
Tipus:	Intens	Cos:	●●○○○
Tanins:	●●●○○	Dolçor:	●○○○○
Acidesa:	●●●○○	Alcohol:	●●●○○

De color cirera picota amb reflexos violacis. Aromes de fruita negra, espècies i flors amb records de regalèssia i eucaliptus. En boca és potent, amb molt bona acidesa i tanins ben integrats. Final persistent.

6,50 €

■■■ 0472 - 75 cl

Cava

Càpsules del temps

Els nostres caves neixen al Penedès, bressol dels vins escumosos a la península Ibèrica. Una tradició que es remunta a mitjan segle XIX quan a la població de Sant Sadurn d'Anoia, coneguda en l'actualitat com «la capital del cava», es va elaborar el primer vi d'aquestes característiques mitjançant el mètode tradicional (o de segona fermentació en ampolla). Uns anys més tard, el 1917, Josep Massana i Carbó, avi de l'actual propietari, va elaborar el primer vi escumós a la finca Maset del Lleó. Des de llavors, seguim elaborant els nostres escumosos amb un cupatge de varietats autòctones mediterrànies i amb una criança superior a l'establerta per l'exigent normativa vigent, senya d'identitat del nostre celler. Només així, som capaços d'oferir caves de la màxima qualitat a l'altura de la seva història.



Caves de guarda



Les bombolles més refrescants

La nostra gamma de caves Tradicional, elaborats únicament amb varietats autòctones, és un tribut al nostre estil de vida mediterrani: alegres, espontanis i frescos. Els caves perfectes per a aquells que estan començant a descobrir la màgia de les bombolles.

Semisec

TRADICIONAL

La versió més dolça dels nostres caves d'anyada tradicionals. Un assemblatge de xarel·lo, macabeu i parellada, amb un mínim d'un any de repòs en rimes, arrodonit amb un delicat licor d'expedició elaborat especialment pel nostre mestre de celler. L'entrada més suau i dolça al món de les bombolles.

DO Cava

Xarel·lo, macabeu i parellada

12 mesos de criança

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●●○ Dolçor: ●●●○

Tanins: ●○○○ Acidesa: ●●●○ Alcohol: ●●○○○

De color groc llimona amb reflexos daurats. Bombolla cremosa ben integrada. Aromes de fruita i flors blanques sobre un perfumat fons de plàtan, brioix, anís i formatge camembert. Suaus i refrescants records herbacis. En boca és suau, equilibrat i amb un final llarg i dolç.

6,70 €

|||| 0311 - 75 cl

Brut

TRADICIONAL

Brut és un dels nostres caves tradicionals més emblemàtics. Elaborat amb un assemblatge especial de xarel·lo, macabeu i parellada pel nostre mestre de celler i amb un mínim d'un any de repòs en rimes, obtenim aquest escumós suau, fresc i ric en matisos. Sens dubte, un bon exemple del caràcter mediterrani del nostre celler.

DO Cava

Xarel·lo, macabeu i parellada

12 mesos de criança

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●○○○ Dolçor: ●●○○○

Tanins: ●○○○ Acidesa: ●●●○ Alcohol: ●●○○○

De color groc llimona amb reflexos daurats. Bombolla cremosa ben integrada. Aromes de fruita i flors blanques sobre un refrescant fons de llimona i anís. Records herbacis i de criança. En boca és suau, equilibrat i amb un final llarg i lleugerament dolç.

7,15 €

|||| 0313 - 75 cl

Brut Rosé

TRADICIONAL

Brut Rosé és el nostre cava d'anyada elaborat amb les varietats tradicionals garnatxa negra i trepat. Dos excepcionals raïms negres que ens aporten cos, estructura i subtils records de fruita vermella i sotabosc mediterrani. L'honest reflex dels històrics escumosos del nostre celler.

DO Cava

Garnatxa negra i trepat

12 mesos de criança

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●●○ Dolçor: ●●○○○

Tanins: ●○○○ Acidesa: ●●●○ Alcohol: ●●○○○

De color salmó pàl·lid. Bombolla cremosa ben integrada. Aromes de gerds i magranes sobre un fons de llorer, violetes i brioixeria. Lleugers records de codony. En boca és intens i expressiu, amb un final llarg i afruitat.

8,70 €

|||| 0316 - 75 cl

Brut Nature

TRADICIONAL

Brut Nature és el nostre cava d'anyada elaborat amb el mètode tradicional de segona fermentació en ampolla, heretat del 1917. Un escumós elegant i fresc, amb un mínim d'un any de repòs en rimes, que explica perfectament la història i tradició del nostre celler en l'elaboració de caves amb un marcat caràcter mediterrani.

DO Cava

Xarel·lo, macabeu i parellada

12 mesos de criança

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●○○○ Dolçor: ●○○○

Tanins: ●○○○ Acidesa: ●●●○ Alcohol: ●●○○○

De color groc llimona amb reflexos daurats. Bombolla cremosa ben integrada. Aromes de fruita i flors blanques sobre un refrescant fons de llimona i anís. Records d'herba fresca i de criança. En boca és suau, equilibrat i amb un final llarg i sec.

7,60 €

|||| 0314 - 75 cl

Caves de guarda superior

Modelar el temps

Els caves Reserva són el fidel reflex d'una tradició centenària. Complexitat, elegància i distinció. L'extraordinària benvinguda a les llargues criances i al seu increïble ventall d'aromes.

Brut Nature RESERVA

Un escumós, amb més de 100 anys d'història, que ens delecta amb la seva complexitat, distinció i elegància gràcies als seus 24 mesos de criança en celler.

Brut RESERVA

Un dels nostres caves més tradicionals. Elaborat amb les varietats autòctones macabeu, xarel·lo i parellada, i després d'una segona fermentació en ampolla i 24 mesos de criança, ens sorprèn amb la seva complexitat, generositat i elegància.

Semisec RESERVA

La dolça benvinguda a la màgia de les bombolles i de les llargues criances. Un cava suau i llaminer, amb 24 mesos de criança, que exalta la llarga tradició d'escumosos del celler. La dolça recompensa a una tradició familiar centenària.

DO Cava

Xarel·lo, macabeu i parellada

24 mesos de criança

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●○○○

Dolçor: ●○○○○ Tanins: ●○○○○

Acidesa: ●●●○○ Alcohols: ●●○○○

De color groc pàl·lid amb reflexos palla. En nas destaca la fruita blanca madura, les notes cítriques i un perfumat fons anisat. Records de criança, flor d'acàcia i gingebre. En boca és sec i vivaç, amb bombolles fines i cremoses. Notes de fruita blanca i fleca. Final llarg i persistent.

10,75 €

■■■ 0324 - 75 cl

6,25 €

■■■ 03240 - 37,5 cl

DO Cava

Xarel·lo, macabeu i parellada

24 mesos de criança

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●○○○

Dolçor: ●●○○○ Tanins: ●○○○○

Acidesa: ●●●○○ Alcohols: ●●○○○

De color groc pàl·lid amb reflexos palla. Elegants notes de fruita blanca madura sobre un perfumat fons floral. Lleugers records de galeta, pa torrat i ametlla. En boca és amable i de bombolla cremosa. Notes de fruita i torrefactes. Final llarg lleugerament dolç.

10,30 €

■■■ 0323 - 75 cl

DO Cava

Xarel·lo, macabeu i parellada

24 mesos de criança

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●●○○

Dolçor: ●●●○○ Tanins: ●○○○○

Acidesa: ●●●○○ Alcohols: ●●○○○

De color groc pàl·lid amb reflexos palla. Notes de fruita en compota i mel de taronger sobre un fragrant fons de flor blanca. Lleugers records de fleca, torrats i fruits secs. Entrada suau i llaminera amb bombolles fines molt ben integrades. Final nítid, dolç i persistent.

9,50 €

■■■ 0321 - 75 cl

Ice Cocktail

SEMISEC RESERVA

Elaborat per a gaudir-lo amb gel. L'experiència més refrescant de l'estiu. Aconsellem servir-lo en copa balloon i dos glaçons grans. Doneu-li el vostre toc personal amb menta o fruita fresca laminada com préssec o maduixa.



DO Cava

Xarel·lo, macabeu i parellada

24 mesos de criança

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●●●

Dolçor: ●●●● Tanins: ●●●●

Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color groc pàl·lid amb reflexos daurats. Aromes de fruites amb os i cítrics sobre un fragrant fons de brioix i mel. Notes torrades d'ametlla. Entrada suau i llaminera amb bombolles fines molt ben integrades. Final nítid, dolç i persistent.

10,50 €

||| 0332 - 75 cl

Nectar White

SEMISEC RESERVA

Nectar White és el nostre exquisit cava elaborat per acompanyar les seves millors sobretauls. Floral, fresc i lleuger, combina perfectament amb postres i dolços moments. Caprici i regal dels déus per a delit del seu paladar.



DO Cava

Xarel·lo, macabeu i parellada

24 mesos de criança

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●●●

Dolçor: ●●●● Tanins: ●●●●

Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color groc pàl·lid amb reflexos daurats. Aromes de fruites amb os i espècies sobre un fragrant fons de brioix i mel. Notes torrades d'ametlla. Entrada suau i llaminera amb bombolles fines molt ben integrades. Final nítid, dolç i persistent.

10,50 €

||| 0331 - 75 cl

Aurum

BRUT NATURE RESERVA

Aurum, or en llatí, és el nom que unifica en una sola paraula l'exquísida i la tradició de Cellers Maset. Un cava en què s'aprecia la vivacitat i la frescor de la chardonnay i tot el cos i l'estructura del xarel·lo del Penedès.



DO Cava

Xarel·lo i chardonnay

24 mesos de criança

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●●●

Dolçor: ●●●● Tanins: ●●●●

Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color groc pàl·lid amb suaus reflexos daurats. Bombolla fina i ben integrada. Aromes de fruita de blanca madura i cítrics. Records anisats, florals i d'herbes seques. Lleugeres notes de massapà i fruits secs. En boca és fresc, intens i cremós. Final llarg i persistent.

10,75 €

||| 0327 - 75 cl



Medalla de bronze
CSWWC 2021.



Vintage

BRUT NATURE
GRAN RESERVA

Artífex del temps

D'una selecció de les millors vinyes de macabeu, xarel·lo i parellada neix el nostre cava més tradicional. Elaborat seguint les tècniques artesanals més antigues combinades amb la tecnologia més innovadora, Vintage és el resultat d'envasar el temps. Un llarg i laboriós procés de més de 36 mesos que ens permet convertir el vi en aquest gran cava. El veritable fruit de la perseverança.

DO Cava

Xarel·lo, macabeu i parellada

36 mesos de criança

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 8 - 10 °C

Tipus: Madur Cos: ●●●●

Dolçor: ●●●● Tanins: ●●●●

Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color groc pàl·lid amb reflexos daurats. Bombolla fina i elegant. Aromes de fruita madura, cítrics i de criança sobre un fragrant fons anisat. En boca és equilibrat, cremós i vellutat, amb un final fresc i mineral.

13,95 €

||| 0334 - 75 cl

27,95 €

||| 0325 - 150 cl

Nu ecològic

Respecte per la natura

De les nostres vinyes ecològiques elaborem la nostra gamma Nu, uns caves que es revelen tal i com són: sense artificis, purs, genuïns, autèntics; expressant amb respecte tot el sabor i les aromes del raïm. És el passat, és l'avui, però sobretot, és preservar el demà. El nostre deure envers la terra i envers els que la treballaran després de nosaltres.



Brut



RESERVA

DO Cava

Xarel·lo, macabeu i parellada

24 mesos de criança

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●●● Dolçor: ●●●●

Tanins: ●●●● Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color groc llimona amb suaus reflexos daurats. Bombolla cremosa ben integrada. Aromes de fruita blanca i flors blanques. Records de pa torrat, fruits secs i mel. En boca és suau, intens i amb un final llarg i dolç que ens recorda als fruits secs.

11,95 €

0827 - 75 cl

Brut Nature

RESERVA

DO Cava

Xarel·lo, macabeu i parellada

24 mesos de criança

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●●● Dolçor: ●●●●

Tanins: ●●●●● Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color groc llimona amb suaus reflexos daurats. Bombolla cremosa ben integrada. Aromes de fruita blanca, flors blanques i cítriques. Records de pa torrat i fruits secs. En boca és molt expressiu, intens i amb un final llarg i cítric molt refrescant.

11,95 €

0828 - 75 cl

Brut Rosé



TRADICIONAL

DO Cava

Trepat i garnatxa negra

12 mesos de criança

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●●● Dolçor: ●●●●

Tanins: ●●●● Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color rosat pàl·lid. Bombolla cremosa ben integrada. Aromes de nabius i cireres licoroses sobre un fons de violetes, aranja i brioxeria. En boca és intens i expressiu, amb un final llarg i afruitat.

11,95 €

0829 - 75 cl

L'avi Pau

BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÒGIC

El naixement d'un somni

El 6 de juny de 1777 neix Pau Massana, fill de masovers i el primer membre de la família nascut a la finca Maset del Lleó. Aquest cava L'avi Pau gran reserva és l'homenatge de l'actual família a la primera generació de la nissaga. La llavor original d'un somni de més de dos segles que continua avui més viu que mai.

8 vegades guardonat

Medalla d'or Girovi 2021.

Medalla d'or Vinari 2021.

Medalla d'or VinDuero 2021.

Medalla d'or VinDuero en femenino 2021.

Medalla d'or Brut Experience 2021.

Medalla d'argent Decanter 2021.

Medalla d'argent AWC Vienna 2021.

Medalla de bronze CSWWC 2021.



DO Cava

Xarel·lo, macabeu i chardonnay

36 mesos de criança

Producció limitada: 20.000 ampolles aproximadament

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 8 - 10 °C

Típus: Madur Cos: ●●●○ Dolçor: ●○○○

Tanins: ●○○○ Acidesa: ●●●○ Alcohol: ●○○○

De color groc palla amb reflexos daurats i bombolla fina i ben integrada. En nas presenta aromes de fruita blanca madura, notes cítriques i aromes de llarga criança. Records de mel i pomera en flor. En boca és sec, ampli i cremós, amb bona estructura i un final llarg i persistent molt refrescant.

15,95 €

033411 - 75 cl

1917

BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÒGIC

Un llegat centenari

Aquest cava és el nostre especial homenatge a Josep Massana Carbó, qui el 1917 va elaborar el primer cava a la finca Maset del Lleó. Un segle després, amb aquest gran cava volem exaltar el nostre més merescut reconeixement al seu llegat.

3 vegades guardonat

Medalla d'argent Brut Experience 2021.

Medalla de bronze Decanter 2021.

Medalla de bronze CSWWC 2021.



DO Cava

Xarel·lo, macabeu i pinot noir

36 mesos de criança

Producció limitada: 10.000 ampolles aproximadament

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 8 - 10 °C

Típus: Madur Cos: ●●●○ Dolçor: ●○○○

Tanins: ●○○○ Acidesa: ●●●○ Alcohol: ●○○○

Color groc palla amb reflexos daurats. Intenses aromes de fruites exòtiques i flors blanques sobre un refrescant fons cítric. Records de brioix, codony i fruits secs torrats. En boca és estructurat, fresc i madur, amb una bombolla ben integrada. Final llarg i persistent amb records minerals.

21,15 €

0335 - 75 cl

En estoig



26,45 €

03351 - 75 cl

En estoig + 2 copes



Solidari

TRADICIONAL ECO.

Amb l'objectiu de què algun dia cap malaltia ens llevi el son i l'esperança, cada any elaborem dues mil cinc-cents ampolles de cava per a recaptar fons i finançar una investigació contra el càncer de mama. El cent per cent de la recaptació anirà destinada a aquesta finalitat mitjançant la Beca Maset.



DO Cava

Xarel·lo, macabeu i parellada

12 mesos de criança

Alc.: 11,5 % vol. Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●○○○ Dolçor: ●○○○○

Tanins: ●○○○○ Acidesa: ●●●○○ Alcool: ●●○○○

De color groc llimona pàl·lid amb suaus reflexos daurats. Bombolla cremosa ben integrada. Aromes de fruita i flors blanques sobre un refrescant fons de llimona i ametlla crua. Records herbacis i de criança. En boca és suau, equilibrat i amb un final llarg i refrescant.

10 €

|||| 0883 - 75 cl

Zero

SENSE ALCOHOL

Zero és el nostre primer vi escumós sense alcohol. Elaborat amb un nou mètode de desalcoholització, aconseguim conservar totes les propietats antioxidants i cardiovasculars beneficioses per a la salut sense renunciar a tot el seu sabor i aromes naturals. El producte ideal per a tots aquells que els agrada cuidar-se i gaudir de la vida.



Airén, macabeu i moscatell

Alc.: 0 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●○○○ Dolçor: ●●○○○

Tanins: ●○○○○ Acidesa: ●●●○○ Alcool: ○○○○○

De color groc pàl·lid. Intenses aromes de fruita madura i flors. En boca és agradable, amb un carbònic ben integrat i una refrescant acidesa. Final llarg i afruitat. Perfecte per prendre com aperitiu o en les celebracions més especials.

7,10 €

|||| 02601 - 75 cl

Essència Priorat

El lot que us permetrà descobrir la calidesa, mineralitat i energia d'una terra beneïda per a l'elaboració del vi.



2 Mas Viló

1 Clos Viló

50,70 €

|||| 5038 - 3 ampolles de 75 cl

Selecta Rioja

La millor manera de conèixer l'ancestral art de l'envelliment en bota de roure a través de la varietat ull de llebre.



2 Tempranillo

2 Reserva

2 Crianza

69,60 €

|||| 5039 - 6 ampolles de 75 cl

Descobriu Maset

Us presentem el lot Descobriu Maset, una selecció de vuit dels nostres millors productes perquè descobriu, còmodament des de casa, les denominacions i varietats més importants 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

83,70 €

|||| 5042 - 8 ampolles de 75 cl

Grans vins de Maset

Grans vins de Maset és la millor forma de conèixer el nostre celler. Un magnífic lot format per 6 dels nostres vins i caves més emblemàtics perquè descobriu, còmodament des de casa, les denominacions i varietats més prestigioses de la península Ibèrica.



1 Reserva (Rioja)

1 Mas Viló (Priorat)

1 Flor de Mar

1 L'avi Pau

1 Gran Selecció

1 Syrah

84,30 €

|||| 5043 - 6 ampolles de 75 cl

Collecció Supreme

Del primer premsat del raïm de les nostres vinyes s'han seleccionat 12.000 litres per envellir en botes noves de roure francès i posteriorment afinar en foudres de fusta de gran volum.



La selecció extraordinària dels nostres vins monovarietals

D'una selecció de les nostres millors botes de vins monovarietals, elaborem la nostra gamma Supreme: sis vins negres cuidadosament escollits per a realitzar una criança de 12 mesos en botes bordeleses de roure francès i un afinament de 6 mesos en foudres de fusta de gran volum. Aquesta criança mixta ens permet arrodonir els seus tanins, guanyar complexitat i conservar intacta la seva expressió fruital.



54,00 €

5037 - Presentació en caixa de 6 ampolles de 75 cl.

Cabernet Franc

CRIANÇA

DO Catalunya

Cabernet franc

Criança en bota i fudre

Alc.: 14 % vol.

Servei: 14 - 16 °C

Tipus: Madur Cos: ●●●● Dolçor: ●●●●

Tanins: ●●●● Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color robí amb suaus reflexos granats. Intenses aromes de fruita vermella madura sobre un fragrant fons balsàmic i especiat. Lleugeres notes de criança i records de pebrot rostit. En boca és rodó, suau i amb un final llarg i intens.

Graciano

CRIANÇA

Vi singular

Morastell

Criança en bota i fudre

Alc.: 14 % vol.

Servei: 12 - 14 °C

Tipus: Intens Cos: ●●●● Dolçor: ●●●●

Tanins: ●●●● Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

D'intens color granat amb suaus reflexos teula. En nas destaquen les aromes de fruita vermella madura i espècies sobre un dolç i fragrant fons de caramel toffee i fulles de tabac. Records de regalèssia. En boca és intens, llaminer i complex, amb tanins rodons i un final lleugerament afruitat.

Monastrell

CRIANÇA

DO Catalunya

Monestrell

Criança en bota i fudre

Alc.: 14,5 % vol.

Servei: 14 - 16 °C

Tipus: Intens Cos: ●●●● Dolçor: ●●●●

Tanins: ●●●● Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

D'intens color robí amb reflexos granats. Aromes de fruita vermella madura sobre un fragrant fons de regalèssia i espècies. Records de sotabosc mediterrani, fulles de tabac i fum. En boca és intens i afruitat, amb tanins molt madurs i un final llarg i persistent.

Garnatxa

CRIANÇA

DO Catalunya

Garnatxa negra

Criança en bota i fudre

Alc.: 14 % vol.

Servei: 14 - 16 °C

Tipus: Madur Cos: ●●●● Dolçor: ●●●●

Tanins: ●●●● Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color granat amb reflexos teula. Aromes de fruits vermells madurs sobre un fons balsàmic i anisat. Records de piruleta, regalèssia i fulles de tabac. En boca és llaminer, rodó i amb un final llarg i persistent.

Mencia

CRIANÇA

Vi singular

Mencia

Criança en bota i ampolla

Alc.: 13,5 % vol.

Servei: 14 - 16 °C

Tipus: Madur Cos: ●●●● Dolçor: ●●●●

Tanins: ●●●● Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color robí amb lleugers reflexos granats. Fragrants aromes de fruita vermella madura sobre un lleuger fons floral i balsàmic. Records de iogurt de maduixa, canyella i fusta. En boca és suau i llaminer, amb tanins molt rodons i un final llarg i persistent.

Tinta Fina

CRIANÇA

Vi singular

Tinta fina (ull de llebre)

Criança en bota i ampolla

Alc.: 13,5 % vol.

Servei: 14 - 16 °C

Tipus: Madur Cos: ●●●● Dolçor: ●●●●

Tanins: ●●●● Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color robí amb reflexos granats. Aromes de fruita negra madura i espècies sobre un fons balsàmic. Records d'anet, regalèssia i fusta. En boca és sec, amb tanins madurs i final llarg i persistent.

Vermouth

APERITIU

Vermut negre elaborat seguint una antiga recepta familiar a partir de most de vi, holandes de xarel·lo del Penedès i d'una curosa selecció de més de 70 herbes aromàtiques mediterrànies, entre les quals destaca el donzell. Un petit tresor de fa més de cent anys que traspasa el temps per recuperar sabors perduts. Un llegat familiar on passat i present es fusionen harmònicament per aconseguir aquest vermut ple de matisos.



Cupatge de varietats blanques			
Alc.:	16 % vol.		
Servei:	8 - 10 °C		
Tipus:	Dolç natural		
Cos:	●●●●●	Dolçor:	●●●●● Tanins: ●●●●●
Acidesa:	●●●●●	Alcohol:	●●●●●

De color vermell caoba amb reflexos ataronjats. Intenses aromes d'herbes aromàtiques, fruita i espècies, amb un suau fons balsàmic que recorda la flor de la vainilla. En boca és subtilment dolç, amb un lleuger toc amarg, de pas fàcil i bon record final.

9,95 €

■■■ 0343 - 75 cl

En estoig



Pedro Ximénez

VI DOLÇ

Vi dolç elaborat a partir del raïm pedro ximenes, una varietat d'origen novel·lesc. Explica la llegenda que l'andalús Pedro Ximén, soldat dels terços de Flandes, la va portar en el seu sarró des de les fèrtils valls del Rin (Alemanya). Des de llavors, cada any el raïm es pansifica al sol per obtenir un most amb una extraordinària concentració de sucres i riques aromes. Aquest tradicional procés és conegut amb el nom d'assolement.



DO Montilla-Moriles			
Pedro ximénez			
Llarga criança en bota			
Alc.:	16 % vol.		
Servei:	12 - 14 °C		
Tipus:	Dolç natural		
Cos:	●●●●●	Dolçor:	●●●●● Tanins: ●●●●●
Acidesa:	●●●●●	Alcohol:	●●●●●

D'intens color eben amb reflexos daurats. En nas predominen notes dolces de fruites seques juntament amb altres més torrades de xocolata i cafè. En boca és dolç, suau i vellutat, amb records de caramel i un final llarg i saborós.

9,75 €

■■■ 0347 - 50 cl

Moscatell

VI DOLÇ

El moscatell és considerat un dels raïms més antics del món. Les vinyes creixen a pocs quilòmetres del mar Mediterrani, on es cultiva aquesta varietat des de fa més de 2.000 anys. El most del raïm no es deixa fermentar i s'afegeix alcohol vinic, que es remou cada dia fins a deixar inactius els llevats. Un tradicional procés d'elaboració que ens proporciona el vi ideal per acompanyar tot tipus de postres, foies i formatges.



Moscatell d'Alexandria			
Alc.:	15 % vol.		
Servei:	8 - 10 °C		
Tipus:	Dolç natural		
Cos:	●●●●●	Dolçor:	●●●●● Tanins: ●●●●●
Acidesa:	●●●●●	Alcohol:	●●●●●

De color ambre amb reflexos daurats. En nas destaquen les aromes de fruites cítriques confitades i les delicades notes de flors i mel. En boca és untuós, llaminer i molt afruitat, amb un final llarg i persistent.

8,05 €

■■■ 0349 - 75 cl

Records

VI DOLÇ

Records és el nostre vi de tertúlia. Una solera de mistela (envellida en bota) elaborada amb el most flor de raïm moscatell del litoral mediterrani. Un vi, dolç i complex, que convida a desvetllar mots i paraules ja perdudes. A recuperar espais i temps de conversa assossegada i enriquidora. A escoltar al proïsme i forjar complicitats. A explicar qui som i què fem. Trobar el nostre lloc al món. Que tan sols ens alimentin les paraules i el vi. Encenem la tertúlia!



Moscatell d'Alexandria			
Solera de 10 anys			
Producció limitada 4.560 ampelles			
Alc.:	15 % vol.		
Servei:	8 - 10 °C		
Tipus:	Dolç natural		
Cos:	●●●●●	Dolçor:	●●●●● Tanins: ●●●●●
Acidesa:	●●●●●	Alcohol:	●●●●●

De color ambre amb reflexos daurats. Aromes de raïm, orellanes i almívares sobre un perfumat fons de pell de taronja, mel i fruits secs. En boca és untuós, llaminer i cítric, amb un final llarg i persistent amb records de mel i avellanes.

14,95 €

■■■ 0348 - 50 cl

En estoig



Cerveses

Elaborades 100 % amb ingredients naturals

Amb l'objectiu d'elaborar les millors cerveses artesanals, hem seleccionat els més destacats mestres cervesers del món per treballar, braç a braç, amb els nostres enòlegs. Fruit d'aquesta col·laboració, obtenim les nostres cerveses belgues d'abadia, les cerveses bavareses de blat i la fresca i refrescant London IPA anglesa. Cerveses d'alta fermentació i no filtrades perquè conservin totes les seves propietats naturals.

Abadia

Vuit segles de tradició

Les cerveses d'abadia de Cellers Maset s'elaboren a l'abadia cistercenca de Notre-Dame du Val-Dieu (Bèlgica), fundada el 1216. Des de llavors, la comunitat de l'abadia ha perfeccionat la recepta original fins a arribar als nostres dies. Un llegat de vuit segles de tradició elaborant ininterrompudament la millor cervesa d'abadia del món.

Ordi

No filtrades

Doble fermentació



Rossa

ESTIL BELGA

Malta

Alc.: 6 % vol. Servei: 6 - 8 °C

Intensitat: Mitjana IBUs: 20

Cos: ●●● Malta: ●●●

Llúpul: ●●● Alcohol: ●●●

De color groc daurat amb bombolla fina. Corona d'escuma abundant. Refrescants aromes de fruita i flors amb lleugers records de caramel, malts i espècies. En boca és suau, refrescant i amb un final lleugerament amarg.

2,65 €

1015 - 33 cl

Torrada

ESTIL BELGA

Doble malta

Alc.: 8 % vol. Servei: 6 - 8 °C

Intensitat: Alta IBUs: 55

Cos: ●●● Malta: ●●●

Llúpul: ●●● Alcohol: ●●●

De color ambre fosc amb bombolla fina. Corona d'escuma espessa i abundant. Fragants aromes de cafè i moca amb lleugers records d'espècies i malts torrats. En boca és intensa, complexa, especiada i amb un final lleugerament amarg.

2,95 €

1025 - 33 cl

Nadal

ESTIL BELGA

Quàdruple malta

Alc.: 9 % vol. Servei: 6 - 8 °C

Intensitat: Molt alta IBUs: 24

Cos: ●●● Malta: ●●●

Llúpul: ●●● Alcohol: ●●●

De color marró fosc amb bombolla fina. Corona d'escuma molt espessa i abundant. Intenses aromes de prunes, panses, figues i xocolata sobre un fons de cafè i vi de Porto. Records d'espècies i malts molt torrats. En boca és complexa, amb cos i amb un postgust llarg i lleugerament afruitat.

2,95 €

1035 - 33 cl

Baviera

La suavitat del blat

El 3 d'abril de 1516, Guillem IV, Duc de Baviera, va anunciar la "lleï de puresa" i va prohibir el blat en qualsevol ús que no fos l'elaboració del pa. Uns segles més tard, aixecada la prohibició, els nostres mestres cervesers tornen a elaborar les famoses Weißbier, cerveses artesanals de blat, com abans. Lleugerament dolces, amb malts subtilment torrats, sense filtrar i amb poc llúpul; la combinació perfecta per gaudir de tot el sabor d'un cereal amb caràcter. La llarga espera ha valgut la pena.

Blat i ordi
No filtrades
Doble fermentació



Rossa

ESTIL ALEMANY (WEISSBIER)

IGP Bayerisches Bier

Alc.:	5,4 % vol.	Servei:	6 - 8 °C
Intensitat:	Mitjana	IBUs:	14
Cos:	●●●	Malta:	●●●
Llúpul:	●●●	Alcohol:	●●●

De color daurat vellutat, amb una corona d'escuma alta, suau i esponjosa. Aroma agradable i càlida que recorda al pa i al cereal, amb un lleuger toc afruitat de banana. En boca destaca el seu sabor intens i rodó amb un caràcter lleugerament dolç, molt refrescant.

2,90 €

1055 - 50 cl

Torrada

ESTIL ALEMANY (WEISSBIER DUNKEL)

IGP Bayerisches Bier

Alc.:	5,3 % vol.	Servei:	6 - 8 °C
Intensitat:	Alta	IBUs:	14
Cos:	●●●	Malta:	●●●
Llúpul:	●●●	Alcohol:	●●●

De color marró amb reflexes vermellorsos i aparença tènola. Escuma abundant, densa, ferma, cremosa i de durada mitjana. Intenses aromes de caramel i cafè. En boca apreciem el blat maltejat, amb subtils tocs de xocolata i caramel. Final llarg i reconfortant.

2,95 €

1065 - 50 cl

London

ESTIL ANGLÈS (IPA)

El sabor d'una travessia

Cervesa anglesa *India Pale Ale* (IPA) elaborada seguint la recepta original del britànic George Hodgson, qui el 1790 va crear una cervesa amb més llúpul i alcohol perquè aguantés el llarg viatge per mar entre London i les East Indies (Índies Orientals). Un estil més amarg, amb més cos i més refrescant que ens transporta a sabors d'abans.

Ordi

Doble fermentació

Alc.:	6 % vol.	Servei:	6 - 8 °C
Intensitat:	Mitjana	IBUs:	65
Cos:	●●●	Malta:	●●●
Llúpul:	●●●	Alcohol:	●●●

De color ambre brillant amb escuma blanca de tonalitat marfil. Aromes intenses amb notes florals de llúpul molt fresc i caramel. D'entrada suau i carbonatació mitjana, destaca per la seva lleugera amargor i les seves fragants aromes florals. Final sec i molt refrescant.

2,95 €

1076 - 33 cl



NEGRES

1777 RESERVA	pàg. 27
Abadia Antigua COLLITA	pàg. 43
Cabernet Franc SEMICRIANÇA	pàg. 22
Cabernet Sauvignon RESERVA	pàg. 24
Castillo de Elios COLLITA	pàg. 43
Castillo de Urtau	
COLLITA	pàg. 41
CRIANÇA	pàg. 41
Clos Viló CRIANÇA	pàg. 29
Crianza CRIANÇA	pàg. 33
Foc RESERVA	pàg. 25
Gran Origen CRIANÇA	pàg. 24
Gran Roble RESERVA	pàg. 23
Gran Selección GRAN RESERVA	pàg. 26
Ibericus	
Garnatxa COLLITA	pàg. 37
Graciano SEMICRIANÇA	pàg. 38
Mencía SEMICRIANÇA	pàg. 39
Monastrell CRIANÇA	pàg. 39
Mas Viló SEMICRIANÇA	pàg. 28
Natura CRIANÇA ECOLÒGIC	pàg. 26
Origen COLLITA	pàg. 14
Pinot Noir COLLITA	pàg. 22

Reserva RESERVA	pàg. 33
Roble CRIANÇA	pàg. 23
Senderos	
De los Arrieros SEMICRIANÇA	pàg. 34
Del Montevico COLLITA	pàg. 34
Silvestre MACERACIÓ CARBÓNICA COLLITA	pàg. 31
Syrah RESERVA	pàg. 25
Tempranillo SEMICRIANÇA	pàg. 32
Vinya Selena SEMIDOLÇ COLLITA	pàg. 15

BLANCS

Abadia Mediterrània	
Muscat AGULLA COLLITA	pàg. 21
Verdejo AGULLA COLLITA	pàg. 21
Blanc de Blancs COLLITA	pàg. 18
Clos Viló BLANC DE NOIRS COLLITA	pàg. 29
Flor de Mar COLLITA	pàg. 18
Ibericus	
Garnatxa Blanca COLLITA	pàg. 37
Verdejo COLLITA	pàg. 38
La Sínia CRIANÇA	pàg. 19
La Soledad RESERVA	pàg. 19
Novell NOVELL	pàg. 20

Origen COLLITA	pàg. 14
Pazo de Oiras COLLITA	pàg. 42
Senderos	
De las Nieves COLLITA	pàg. 34
Del Molinero SEMICRIANÇA	pàg. 34
Vinya Selena SEMIDOLÇ COLLITA	pàg. 15

ROSATS

Abadia Mediterrània Rosé AGULLA COLLITA	pàg. 21
Merlot COLLITA	pàg. 20
Origen COLLITA	pàg. 14
Vinya Selena SEMIDOLÇ COLLITA	pàg. 15

ESCUMOSOS

1917 BRUT NATURE GRAN RESERVA	pàg. 55
Aurum BRUT NATURE RESERVA	pàg. 50
Ice Cocktail SEMISEC RESERVA	pàg. 50
L'avi Pau BRUT NATURE GRAN RESERVA	pàg. 54
Nectar White SEMISEC RESERVA	pàg. 50
Nu	
Brut RESERVA	pàg. 52
Brut Nature RESERVA	pàg. 52
Brut Rosé TRADICIONAL	pàg. 52

Reserva	
Brut RESERVA	pàg. 48
Brut Nature RESERVA	pàg. 48
Semisec RESERVA	pàg. 48
Solidari BRUT NATURE TRADICIONAL	pàg. 56
Tradicional	
Brut TRADICIONAL	pàg. 46
Brut Nature TRADICIONAL	pàg. 46
Brut Rosé TRADICIONAL	pàg. 46
Semisec TRADICIONAL	pàg. 46
Vintage BRUT NATURE GRAN RESERVA	pàg. 51
Zero COLLITA (SENSE ALCOHOL)	pàg. 56

CERVESES

Abadia	
Nadal ESTIL BELGA (ABADIA)	pàg. 63
Rossa ESTIL BELGA (ABADIA)	pàg. 63
Torrada ESTIL BELGA (ABADIA)	pàg. 63
Baviera	
Rossa ESTIL ALEMANY (WEISSBIER)	pàg. 64
Torrada ESTIL ALEMANY (WEISSBIER DUNKEL)	pàg. 64
London ESTIL ANGLÈS (IPA)	pàg. 65

DOLÇOS

Moscatell DOLÇ NATURAL	pàg. 61
Pedro Ximénez DOLÇ NATURAL CRIANÇA	pàg. 60
Records DOLÇ NATURAL CRIANÇA	pàg. 61
Vermouth APERITIU	pàg. 60

LOTS

Collecció Supreme MONOVARIETALS	pàg. 58
Descobriu Maset LOT DE BENVINGUDA	pàg. 57
Essència Priorat DOQ PRIORAT	pàg. 57
Grans vins de Maset LOT DE BENVINGUDA	pàg. 57
Selecta Rioja DOCa RIOJA	pàg. 57

Edita

Departament de màrqueting i comunicació de Cellers Maset.

Aquest catàleg està disponible en català,
castellà, alemany i anglès.

Condicions catàleg

Les imatges dels productes no són contractuals
i poden variar durant l'any segons la collita.

Enviament de franc en compres iguals o superiors a 50 €.

Enviament exprés: rebeu la vostra comanda en 24 hores
per només 3 € més (només península) en comandes
realitzades de dilluns a dijous abans de les 16 h.

Els preus són vàlids excepte error tipogràfic
i fins al 31 de desembre de 2022.

Data de publicació: febrer de 2022.

Seguiu-nos a

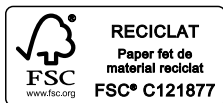


info@maset.com

maset.cat

☎ 900 200 250

📞 650 200 250



EU Ecolabel : AT/11/001





VINS I CAVES