

Us donem
la benvinguda
al vostre celler
particular



VINS I CAVES

A Cellers Maset seguim el nostre propi camí.

Creiem en la proximitat, en la connexió directa amb qui dona sentit als nostres vins: els nostres clients. Quan als anys cinquanta ens van dir que la venda porta a porta no funcionaria, vam seguir endavant. Quan als vuitanta ens van advertir que vendre vi per telèfon era impossible, vam insistir. Quan a principis del 2000 ens van dir que internet no era el camí, vam obrir noves vies.

Hem evolucionat amb el temps sense perdre la nostra essència, fidels al nostre compromís amb la qualitat i l'autenticitat. I res ens fa més il·lusió que compartir els nostres vins amb vosaltres.

Cellers Maset,

Defensors d'un estil propi.

Sumari

Una historia singular	pàg. 04
Defensors d'un estil propi	pàg. 06
Els nostres cellers	pàg. 08
Les nostres finques	pàg. 10
Volem ser el vostre celler particular	pàg. 16
Avantatges de ser client	pàg. 17
Gammes d'entrada	pàg. 18
El Penedès	pàg. 22
El Priorat	pàg. 38
La Rioja	pàg. 40
Ribera del Duero	pàg. 46
Aires atlàntics	pàg. 50
Cava	pàg. 52
Vins dolços	pàg. 66
Lots de benvinguda	pàg. 68
Altres productes	pàg. 69
Directori de productes	pàg. 72
Cupons	pàg. 75

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.
- 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.



Comparteix aquest catàleg

Capturi el codi QR amb el seu mòbil i comparteixi el catàleg de Maset 2025 en format PDF amb la seva família i amistats per WhatsApp, correu electrònic o xarxes socials.

Una història singular

Viticultors des del 1390

Els **Massana** són un dels llinatges vitivinícoles documentats més antics del **Penedès**. La primera referència escrita de la família es remunta al **1390**, any en què es cita al registre Ramon Maçana, pagès de Sant Pere Molanta. Uns segles més tard, també trobem la primera referència de la relació de la família amb

Maset del Lleó, la casa pairal construïda el **1777**. 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**.



Moment de descans durant la verema. Any 1952.

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 camió** i vendre un cop per setmana els productes directament a casa dels clients.



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

Des de 1958 portant els millos vins i caves directament a casa dels nostres clients.

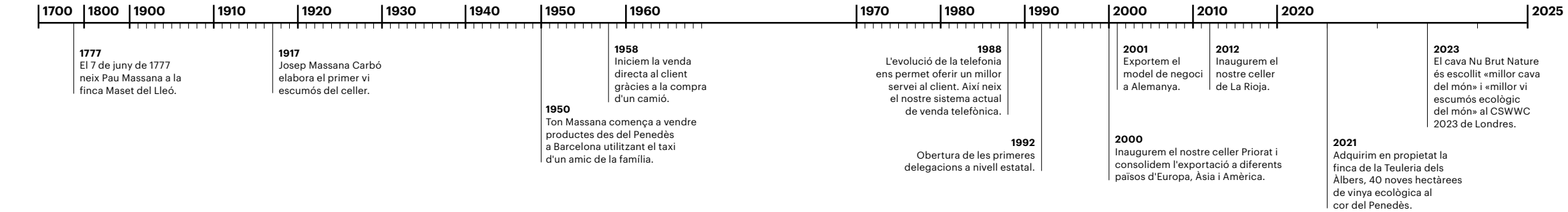
A la fi dels **80**, la democratització de la **telefonía** ens permet entrar a casa del client i oferir un millor servei de venda i postvenda. Una senya d'identitat que hem conservat inalterable fins als nostres dies. A principis dels **90**, **Josep Massana i Noya**, actual president del celler, recorre 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**.



Primera camioneta del celler, exposada a la seu central de la Granada.

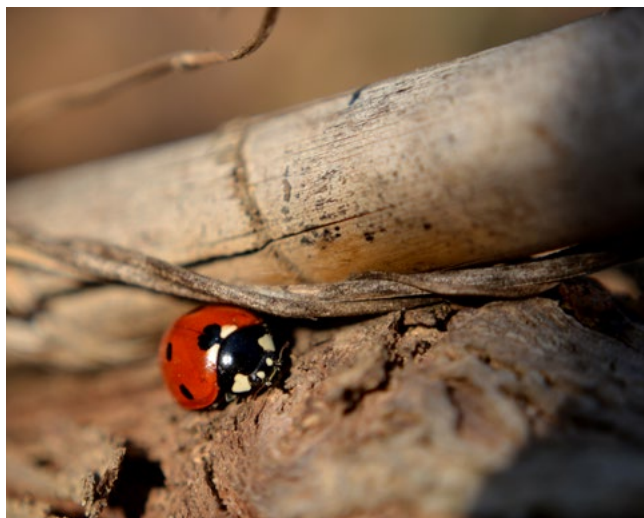


Marc Massana, membre de la desena generació de la família Massana.



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.



D'esquerra a dreta
i de dalt a baix:

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

Treballador del
Priorat realitzant
el remuntat per
afavorir l'extracció
de les substàncies
de la pellofa.

Verema manual
de carinyena a
Bellmunt del Priorat.

Vinya: 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 a pocs anys 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, duem a terme 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 enamorin 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 danys als 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 acompanyada d'una activitat humana sensible amb l'entorn, minimitzant la petjada de carboni en tots i cada un dels nostres processos. 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**.

A més, el 2024 vam iniciar la campanya de recollida d'ampolles a casa dels nostres clients, convertint-nos en el primer celler de l'estat que ofereix aquest servei. Aquesta iniciativa, basada en l'economia circular, facilita la reutilització d'ampolles i suposa l'estalvi de milers de kg de CO₂ equivalent emesos a l'atmosfera cada any.

*Som el primer celler de l'estat
de recollir les ampolles a
casa dels nostres clients.*

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 comunió de l'home i la natura i en què ambdós són igual d'importants.

Els nostres cellers

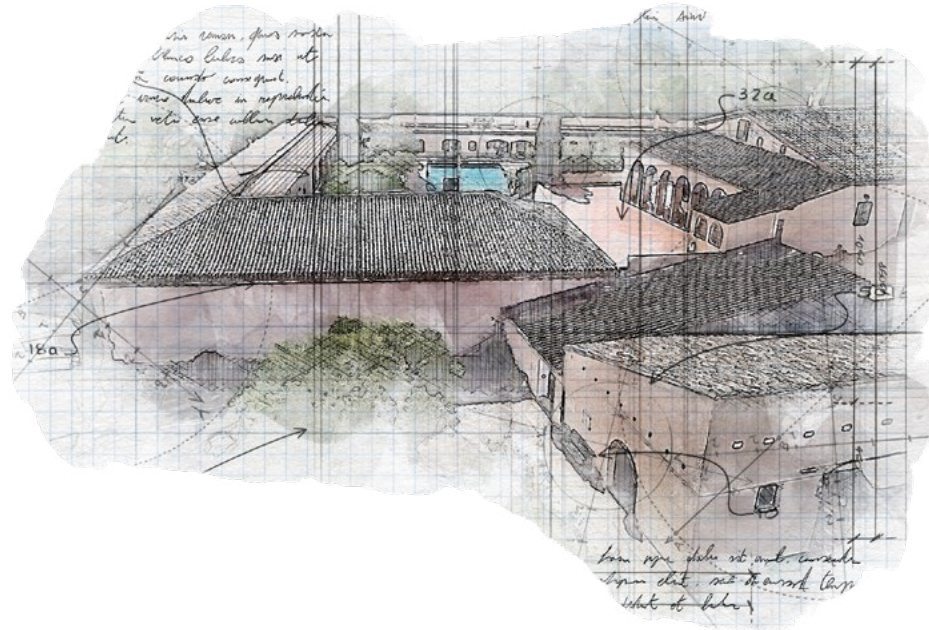
A Maset disposem de cellers propis al Penedès, el Priorat i La Rioja, tres de les zones vitivinícoles més importants i capdavanteres de la península Ibèrica. Aquest desplegament estratègic ens facilita l'intercanvi de tècniques, coneixements i experiències entre territoris, millorant les tasques del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

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 60 hectàrees de vinya de la família Massana es troben repartides entre la Granada (finca de la Teuleria dels Àlbers) i Subirats (finca de la Serra de Can Rovira), en diferents inclinacions, sòls i microclimes que ens permeten cultivar una àmplia varietat de raïms, tant mediterranis com atlàntics.



Entrada principal del nostre celler a la Granada.



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

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 cinc finques històriques: Sant Martí, les Solanes, Solanes del Mas d'en Pubill, Colls de Porrera i Bancalets. 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.

Detall de l'entrada principal del nostre celler a La Rioja.



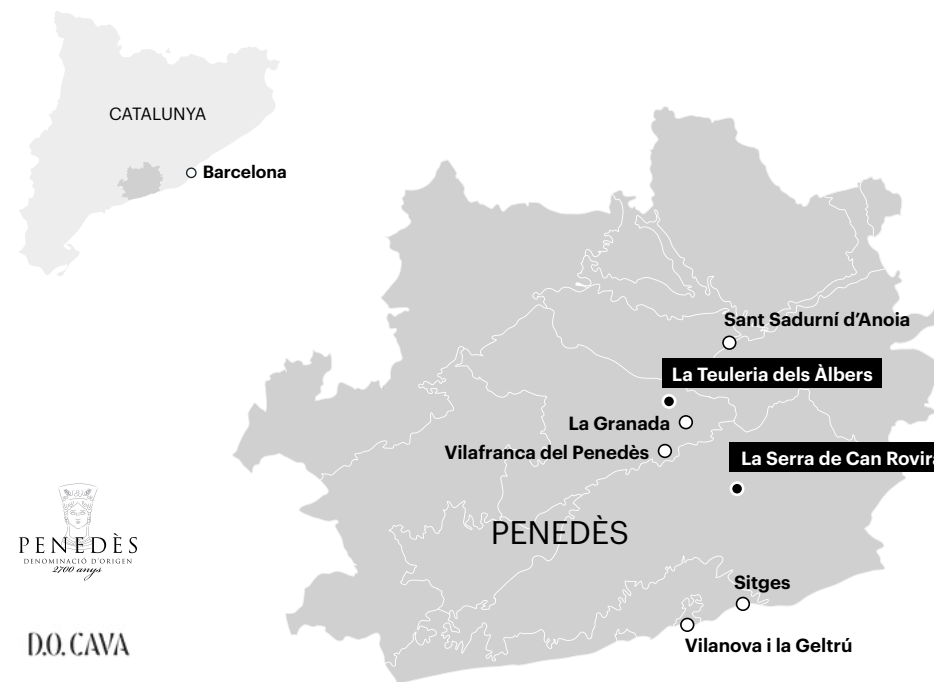
Les nostres finques

El Penedès, Priorat i Rioja.

Terrers singulars que es fonen amb una tradició mil·lenària. Cada finca del nostre celler gaudeix d'un clima únic i unes condicions edàfiques i geològiques particulars que surten a la llum en cadascun dels nostres vins.

El 100 % de les nostres finques són d'agricultura ecològica.

Vista panoràmica de les vinyes de la Teuleria dels Àlbers amb el massís de Montserrat a l'horitzó.



D.O. CAVA

Penedès

La Teuleria dels Àlbers - Seguint el fil de la història

La Teuleria dels Àlbers, cultivada des de temps immemorials, es troba al bell mig de plana del Penedès, envoltada de petits turons i rodejada d'oliveres i ametllers. L'any 2007 es va dur a terme una excavació en què es van catalogar restes del neolític fins a l'edat mitjana, destacant notòriament la fase romana amb la presència d'una granja de producció de vi i cereals en època de l'emperador August (segle I aC). Des de llavors, generacions i generacions de viticultors han seguit el fil de la història fins a arribar als nostres dies.

Situació: a 1 km del municipi de la Granada, al bell mig de la plana del Penedès.

Altitud: 235 - 272 metres.

Orientació: majoritàriament oest i sud.

Varietats: xarel·lo, macabeu i parellada.

Edat de la vinya: de 10 a 30 anys.

Sòls: graves, argiles i llims.

La Serra de Can Rovira - Bressol de grans vins

La Serra de Can Rovira està situada al Penedès de més alçada, a Subirats, al vessant oest de la serralada litoral. Entre margallons, romanís i brucs d'hivern, les vinyes, orientades majoritàriament a ponent, creixen sobre sòls calcaris provinents d'un mar que ja no existeix: el mar de Tetis. La calç d'aquest mar, que també es troba a altres regions vinícoles com la Borgonya, té el seu origen fa milions d'anys quan aquestes terres formaven part de Pangea.

Situació: en plena serralada litoral del Penedès.

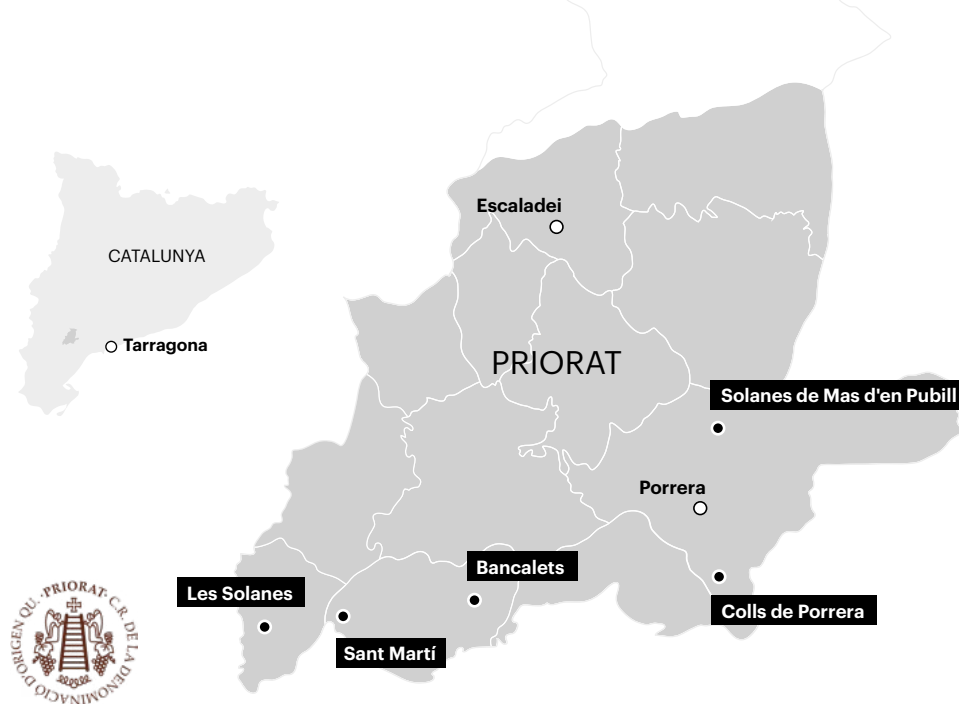
Altitud: 240 - 320 metres.

Orientació: majoritàriament ponent.

Varietats: macabeu i parellada.

Edat de la vinya: de 20 a 70 anys.

Sòls: calcaris, margues i dolomies.



Priorat

Sant Martí - Vella vinya a ponent

Sobre vessants de fortes pendents, els ceps vells de carinyena cobreixen els successius costers de Sant Martí. És un paisatge equilibrat, de línies gairebé clàssiques, encarat cap a ponent, on la vista s'obre a l'amplitud de la vall de l'Ebre, enquadrada per altes muntanyes. Rere els xiprers del cementiri de Bellmunt, les roques calcàries de Lo Sarraí ens recorden que som al límit del Priorat de llicorella.

Situació: a 500 metres a l'est del nucli urbà de Bellmunt del Priorat.

Altitud: 200 - 255 metres.

Orientació: majoritàriament oest.

Varietats: carinyena negra, garnatxa negra i altres.

Edat de la vinya: de 22 a 88 anys.

Sòls: llicorella.

Les Solanes - La finca del sud

Les Solanes del Molar marca el límit meridional de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat. És la vinya de llicorella més al sud. També la més assolellada i càlida. Plantats majoritàriament en terrasses, els ceps troben aquí les condicions òptimes per a produir un raïm de gran salut, rendiment adequat i força expressiva, que són la base dels nostres vins d'identitat prioratina genèrica.

Situació: a l'extrem sud de la denominació.

Altitud: 150 - 180 metres.

Orientació: majoritàriament oest i sud.

Varietats: garnatxa negra, carinyena negra, garnatxa blanca i altres.

Edat de la vinya: de 10 a 60 anys.

Sòls: llicorella.

Solanes del Mas d'en Pubill - La finca més oriental

Mas històric situat a prop de la Garranxa, a l'est de Porrera, un llogaret deshabitat que trobem al fons d'una estreta vall drenada pel barranc de la Garranxa, que davalla del Molló, al límit amb el Camp de Tarragona. Una zona fresca —la més tardana de Porrera en madurar junt amb els colls— que proporciona frescor i intensitat als nostres vins.

Situació: a l'extrem més oriental de la DOQ Priorat.

Altitud: 350 - 440 metres.

Orientació: sud-est.

Varietats: carinyena negra, picapoll negre i carinyena blanca.

Edat de la vinya: de 25 a 30 anys.

Sòls: llicorella.

Colls de Porrera - Tocant el cel

Finca situada a l'extrem sud-est de la DOQ Priorat, en una de les zones de més altitud de la comarca. Des del coll major obtenim una postal perfecta de les vinyes: els ceps que creixen aferrats a la muntanya, els successius bancals d'un color gris plom accentuat i l'escassa vegetació que sobreviu. S'enfilen muntanya amunt, com tot, en aquest Priorat, que creix escalonat a la roca i que alça la mirada amb intenció de transcendència.

Situació: a l'extrem sud-est de la DOQ Priorat.

Altitud: 470 - 580 metres.

Orientació: sud-est.

Varietats: garnatxa negra i garnatxa roja.

Edat de la vinya: de 25 a 30 anys.

Sòls: llicorella.

Bancalets - Una peita joia de la viticultura tradicional

A petita escala, Bancalets presenta tota la complexitat orogràfica del Priorat: vessants, valls minúscules i petites llomes mantenen un conreu de vinya antic de qualitats extraordinàries. Entre cases de camp i bosquines d'alzinar, un dels nostres paratges més carismàtics, d'on prové un vi de gran caràcter.

Situació: a poca distància al sud-est del nucli de Bellmunt del Priorat.

Altitud: 280 - 330 metres.

Orientació: nord i nord-oest.

Varietats: 90 % garnatxa negra, 10 % garnatxa blanca i carinyena.

Edat de la vinya: plantada el 1939.

Sòls: llicorella.



Rioja

Medrano - Frescor i potencial d'envelliment

Finca singular d'alçada situada a pocs quilòmetres del municipi de Medrano, al peu de la imponent Sierra de Moncalvillo.

Situació: a l'extrem nord-est de La Rioja Alta.

Altitud: 600-650 metres.

Orientació: sud.

Varietats: ull de llebre i carinyena.

Edat de la vinya: plantada el 1935.

Sòls: argil-localcaris.

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.



Barbeita, Monção

A la regió de Monção elaborem el nostre refrescant alvarinho portuguès **Ponte de Barbeita**, un vi blanc amb reflexos verdosos i sorprenents aromes de fruita amb os i flors.

Cintruénigo, Navarra

A la comarca de Tudela, al bell mig de les planes de la vall de l'Ebre, en un clima àrid i estepari, elaborem el nostre **Ibericus Graciano**.

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**.

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 el nostre vi negre **Castillo de Elios**.

Horta de Sant Joan y Gadesa, La Terra Alta

Al sud de Catalunya, enmig d'un clima mediterrani amb tendència continental, elaborem quatre dels nostres vins més suaus i afruitats: l'**Ibericus Garnatxa Blanca**, l'**Ibericus Garnatxa Negra**, el **Pinot Noir** i el **Cabernet Franc**.

Jumilla, Murcia

En la càlida Jumilla, al nord de Murcia, elaborem un dels nostres vins més intensos i mediterranis, el sempre sorprenent **Ibericus Monastrell**.

Montilla, Montilla-Moriles

En l'andalusa i assolellada terra de Moriles s'embotellen el nostre vi dolç **Pedro Ximenes** i el nostre **vinagre al Pedro Ximenes**, ambdós elaborats mitjançant la singular tècnica de l'assolellament.

O Rosal, Rías Baixas

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

Verín, Monterrei

Al sud-est de la província d'Ourense, a una altitud mitjana de 600 metres i sobre sòls de pissarra, cultivem els raïms de godello més excepcionals de la regió per elaborar el nostre **Pazo de Oiras**.

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**.

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.

Villafranca del Bierzo, El Bierzo

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

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 productes,

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.

Avantatges de ser client

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 PROPRI DE LLIURAMENT

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 €.

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



OFERTES, PROMOCIONS I ESDEVENIMENTS

Durant tot l'any, 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. 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 al llarg de l'any.

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.

AMBAIXADOR MASET

A Maset sabem que els millors moments es comparteixen. Per això, si ens presenteu una amistat i es fa client, com a agraïment, us obsequiarem amb una ampolla magnum elaborada exclusivament per a l'ocasió.

Les nostres botigues

Barcelona

Passeig de Sant Joan, 175
08037 Barcelona
Tel.: 937 395 900

Andorra

Avinguda d'Enclar, 115
Santa Coloma
AD500 Andorra la Vella
Tel.: (+376) 726 571

Girona

Carrer Bisbe Sivilla, 4
17005 Girona
Tel.: 972 180 650

La Granada

Carretera C-15 Km 19
08792 La Granada
Tel.: 938 180 342

Santander

Calle Nicolás Salmerón, 12
39009 Santander
Tel.: 942 205 250

Assessora vinícola oferint els nostres productes des d'una de les nostres delegacions.



CLIENT
PREMIUM

També podreu convertir-vos en **Client Premium**, el club que premia als nostres millors clients amb vals de descompte per a futures compres.

Gammes d'entrada

Vins accessibles, plens de caràcter i autèntics

Perfectes per al dia a dia, per acompanyar converses espontànies i moments compartits, els nostres vins més accessibles són una invitació a gaudir del plaer del vi sense complicacions. Són vins francs, frescos i afruitats, que no pretenen ser més del que són: la millor opció per començar a descobrir el fascinant món del vi. Si cada ampolla explica una història, aquestes són les primeres pàgines del nostre viatge plegats.



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 i parellada			
Alc.:	11 % 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 i llaminadura de plàtan. En boca és suau, fresc i afruitat. Final llarg lleugerament amarg.

6,40 €

■■■■ 0352 - 75 cl

Negre		DO Catalunya	
Merlot i cabernet sauvignon			
Alc.:	13,5 % vol.		
Servei:	12 - 14 °C		
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○
Dolçor:	●●○○○	Tanins:	●●○○○
Acidesa:	●●●○○	Alcohol:	●●○○○

De color robí brillant amb reflexos porpra. Aromes de fruita vermella i negra sobre un fons refrescant floral i cítric. Records especiats, làctics i balsàmics. En boca és equilibrat, fresc i afruitat. Final llarg amb records anisats.

6,95 €

■■■■ 0372 - 75 cl

Rosat		DO Catalunya	
Garnatxa negra i merlot			
Alc.:	11,5 % vol.		
Servei:	8 - 10 °C		
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○
Dolçor:	●○○○○	Tanins:	●○○○○
Acidesa:	●●●○○	Alcohol:	●●○○○

D'intens color rosat. Aromes de fruita vermella, fruita amb os i piruleta sobre un fons floral, cítric i anisat. En boca és lleuger, afruitat i amb un final llarg i refrescant a herba fresca i préssec.

6,60 €

■■■■ 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

Garnatxa negra i merlot

Alc.: 12,5 % vol.

Servei: 10 - 12 °C

Tipus: Afruitat Cos: ●●●●○

Dolçor: ●●●○○ Tanins: ●●●○○

Acidesa: ●●●○○ Alcohol: ●●●○○

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

8,05 €

||||| 0377 - 75 cl

Blanc

Macabeu i parella

Alc.: 11 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Afruitat Cos: ●●●○○

Dolçor: ●●●○○ Tanins: ●○○○○

Acidesa: ●●●○○ Alcohol: ●●●○○

De color groc llimona pàl·lid amb reflexes verdosos. Aromes de fruita amb os, plàtan i llimadura 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.

8,05 €

||||| 0357 - 75 cl

Rosat

Garnatxa negra i trepat

Alc.: 11,5 % 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 i floral. Records d'anís i llimadura. En boca és dolcenc, molt afruitat i amb un final llarg i refrescant de préssec i herba fresca.

8,05 €

||||| 0367 - 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.: 11,5 % 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.

8,05 €

||||| 0368 - 75 cl

Muscat

Vi d'agulla

Moscatell de Frontignan i d'Alexandria

Alc.: 7,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Afruitat Cos: ●●○○○

Dolçor: ●●○○○ Tanins: ●○○○○

Acidesa: ●●○○○ Alcohol: ●●○○○

De color groc llimona amb reflexes verdosos. Aromes de raïm i fruites amb os sobre un fons cítric, floral i herbaci. Records de llimadura. En boca és fresc, suau i amb una bombolla fina i espurnejant. Final deliciosament afruitat.

8,05 €

||||| 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 reflexes verdosos. Aromes de fruites amb os i tropicals sobre un fons cítric, floral i herbaci. Records de llimadures. En boca és fresc, afruitat i amb una bombolla fina i espurnejant. Final lleugerament amarg, característic de la varietat.

8,05 €

||||| 03581 - 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: ●●●○○ Alcohols: ●●○○○

De color groc llimona amb reflexes verdosos. Aromes de fruita blanca fresca, 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.

8,75 €

|||| 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: ●●●○○ Alcohols: ●●○○○

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

11,25 €

|||| 0355 - 75 cl

La Sínia

CRIANÇA

Gira la sínia 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 de bronze
Decanter 2024



DO Penedès

Xarel·lo

Criança en bota i afinament en ampolla

Alc.: 12 % vol.

Servei: 8 - 10 °C

Tipus: Madur Cos: ●●●● Dolçor: ●●●●

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

De color groc llimona amb reflexes daurats. Aromes de fruita blanca, fruita amb os i fruita tropical sobre un fragants fons cítric i floral. Lleugers records fumats, especiats i de criança. En boca és fresc, enèrgic, complex i amb un final lleugerament amarg. Guanyarà complexitat en els propers anys.

13,75 €

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.



DO Penedès

Chardonnay

Criança llarga 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 reflexes daurats. Intenses aromes de fruita tropical i iogurt de llimona sobre un delicat fons de flors seques, vainilla i mel. Records de fruits secs, mantega i pa. En boca és complex, amb molt bona acidesa i un final llarg i persistent. Una joia.

14,80 €

03592 - 75 cl

31,00 €

035920 - 150 cl



Singular

Vi blanc jove elaborat amb la llegendària malvasia de Sitges, una varietat dolça i sorprenentment aromàtica arribada fa més de 700 anys del sud de Grècia. Una petita microvinificació d'edició limitada que forma part del projecte Singular, la iniciativa del celler que us permetrà descobrir els vins i escumosos més originals i innovadors del mercat.



DO Penedès					
Malvasia de Sitges					
Alc.:		12 % vol.			
Servei:		6 - 8 °C			
Producció limitada: 3.000 ampolles aproximadament					
Tipus:		Afruitat	Cos:	●●○○○	Dolçor: ●○○○○
Tanins:		●○○○○	Acidesa:	●●●●●	Alcohol: ●●●○○
De color groc llimona amb reflexos daurats. Aromes de fruita amb os i fruita tropical sobre un fragrant fons cítric i floral. Records d'herbes aromàtiques mediterrànies i espècies. En boca és molt fresc, saborós i persistent, amb un final llarg i lleugerament salí.					
14,95 €					
■■■ 03595 - 75 cl					

Merlot

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 reflexes color maduixa. Aromes de fruita vermella, fruita amb os i cítrics sobre un perfumat fons floral i herbaci. Records de piruleta i llaminadures. En boca és lleuger, afruitat i amb un final llarg i refrescant.					
10,20 €					
■■■ 0363 - 75 cl					

COLLITA



EL PRIMER VI DE LA COLLITA

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 reflexes verdosos. Aromes de fruita blanca, fruita amb os i raïm sobre un perfumat fons floral. Records de llimona i d'herba fresca acabada de tallar. En boca és fresc, afruitat i amb un refrescant toc carbònic, fruit de la seva marcada joventut. Final lleugerament amarg.					
8,55 €					
■■■ 0351 - 75 cl					

Eufòria

COLLITA

Gaudir mediterràniament

La nostra gamma Eufòria és una crida a l'entusiasme i a la passió desfermada, a la vida plena i enèrgica, als dies generosos. Tres vins de marcat caràcter mediterrani que destil·len a la perfecció el desig de compartir bons moments i d'esprémer cada instant com si fos el darrer. Perquè, què seria la vida sense una mica d'eufòria?

Blanc

DO Penedès

Xarel·lo, moscatell de Frontignan i gerwurztraminer

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

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

Tanins: ●○○○○ Acidesa: ●●●○○ Alcohols: ●●○○○

De color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Aromes de fruita blanca, fruita amb os i cítrics sobre un fragrant fons de flors blanques. Records de raïm i boix. En boca és fresc, equilibrat i amb un final llarg, suau i untuós que ens recorda a l'arrel de regalèsia.

12,80 €

|||| 03593 - 75 cl



Rosat

DO Penedès

Garnatxa negra i pinot noir

Alc.: 12 % vol.

Servei: 8 - 10 °C

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

Tanins: ●○○○○ Acidesa: ●●●○○ Alcohols: ●●○○○

De color rosat pàl·lid. Aromes de fruita vermella fresca sobre un fragrant fons floral. Lleugeres notes de fruita amb os i cítrics. En boca és intens, molt fresc i equilibrat. Final llarg i agradable amb records de fruita vermella i cítrics.

13,85 €

|||| 0365 - 75 cl



EL PRIMER VI NEGRE
ELABORAT PER A
GAUDIR FRED.

Negre

DO Penedès

Pinot noir

Alc.: 13 % vol.

Servei: 8 - 10 °C

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

Tanins: ●○○○○ Acidesa: ●●●○○ Alcohols: ●●○○○

De color porpra molt pàl·lid. Aromes de fruita vermella fresca sobre un lleuger fons cítric i balsàmic. Records de violeta, espígol i piruleta. En boca és molt fresc, suau i llaminer. Final llarg i afruitat.

13,30 €

|||| 03753 - 75 cl

Pinot Noir

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.

COLLITA



Pinot noir				
Producció limitada: 35.000 ampolles aproximadament				
Alc.:	14 % vol.			
Servei:	12 - 14 °C			
Tipus:	Lleuger	Cos:	●●○○○	Dolçor: ●●○○○
Tanins:	●●○○○	Acidesa:	●●●○○	Alcohol: ●●●○○
D'intens color porpra. Aromes de fruita vermella fresca sobre un perfumat fons floral i balsàmic. Records de pega dolça, espígol i pebre negre. En boca és fresc, suau i llaminer. Final llarg i afruitat.				

10,90 €
■■■ 03736 - 75 cl

Cabernet Franc

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, romani 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 fragrant, afruitat i amb identitat pròpia.

SEMICRIANÇA



Cabernet franc				
Producció limitada: 40.000 ampolles aproximadament				
Criança en bota				
Alc.:	14 % vol.			
Servei:	14 - 16 °C			
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●●○○	Dolçor: ●●○○○
Tanins:	●●○○○	Acidesa:	●●●○○	Alcohol: ●●●○○
De color cirera picota amb reflexos violacis. Intensos aromes de fruita vermella i negra sobre un fragrant fons balsàmic, floral i especiat. Records de criança i anís. En boca és fresc, suau i amb un final llarg i persistent a fruita vermella madura.				

10,20 €
■■■ 03732 - 75 cl

Roble

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.

CRIANÇA



DO Catalunya				
Ull de llebre				
Criança en bota				
Alc.:	13,5 % vol.			
Servei:	14 - 16 °C			
Tipus:	Madur	Cos:	●●●○○	Dolçor: ●○○○○
Tanins:	●●●○○	Acidesa:	●●●○○	Alcohol: ●●●○○

D'intens color granat amb reflexos picota. Aromes de fruita negra madura sobre un agradable fons balsàmic que ens recorda l'eucaliptus y la regalèssia. El seu pas per bota ens regala suaus notes de torrefactes i espècies. Records de fulles de tabac. En boca és suau, afruitat i amb un postgust persistent i molt expressiu.

9,20 €
■■■ 03742 - 75 cl

Gran Roble

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.

RESERVA



DO Penedès				
Ull de llebre				
Criança llarga en bota i afinament en ampolla				
Alc.:	14 % vol.			
Servei:	16 - 18 °C			
Tipus:	Madur	Cos:	●●●○○	Dolçor: ●○○○○
Tanins:	●●●○○	Acidesa:	●●●○○	Alcohol: ●●●○○

De brillant color robí amb suaus reflexos granats. Aromes intenses de fruita vermella madura i espècies que es fonen amb les lleugeres notes torrefactes de la criança. Records d'eucaliptus, anet i iogurt de maduixa. En boca és suau i llaminer, amb postgust llarg i final lleugerament amarg.

12,50 €
■■■ 03750 - 75 cl

Cabernet Sauvignon

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: ●●●●○

D'intens color robí amb reflexos púrpura. Aromes de fruita negra cruixent, espècies i regalèssia. Lleugers records de fulles de tabac, tomàquet escalivat i codony. En boca és fresc, afruitat i molt rodó. Final llarg i persistent.

9,20 €

|||| 03741 - 75 cl

Cabernet Sauvignon

RESERVA

Al bell mig del Penedès, creixen els nostres ceps de cabernet sauvignon. Una terra d'acollida que fa més de 40 anys va donar la benvinguda a aquesta excepcional varietat. Un raïm menut de polpa ferma que, influenciat pel suau clima mediterrani, ens regala vins equilibrats i amb intenses aromes a fruita madura. Tot un tresor que l'inexorable pas del temps arrodoneix i omple de matisos. La sincera recompensa a la perseverança.



DO Penedès

Cabernet sauvignon

Criança llarga en bota i afinament en ampolla

Alc.: 14 % vol.

Servei: 16 - 18 °C

Tipus: Intens

Cos: ●●●●○

Dolçor: ●○○○○

Tanins: ●●●●○

Acidesa: ●●●●○

Alcohol: ●●●●○

D'intens color granat amb lleugers reflexos robí. Gran complexitat en nas. Aromes de fruita negra, torrefactes i especiats sobre un fragrant fons de fulles de tabac i cedre. Lleugeres notes de pebrot escalivat i anís. En boca és intens i amb tanins vellutats. Final llarg i afruitat amb records de fruita negra i torrefactes.

12,50 €

|||| 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.



DO Penedès

Merlot

Criança llarga en bota i afinament en ampolla

Alc.: 14 % vol.

Servei: 16 - 18 °C

Tipus: Madur

Cos: ●●●●○

Dolçor: ●○○○○

Tanins: ●●●●○

Acidesa: ●●●●○

Alcohol: ●●●●○

De color robí amb suaus reflexos granats. Aromes de fruita negra madura sobre un fons d'espècies i llaminadura de pega dolça. Lleugeres notes de confitura, fulles de cafè i tabac. Boca àmplia i intensa, amb tanins rodons i el característic toc a cacau dels grans vins merlot.

13,75 €

|||| 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.



DO Catalunya

Sirà

Criança llarga 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 violacis. Aromes de fruita negra i vermella sobre un fons balsàmic i especiat. Records de regalèssia, xocolata amb llet i fulles de tabac. En boca és intens, sorprenentment fresc i amb tanins madurs.

14,25 €

|||| 0378 - 75 cl

30,55 €

|||| 03782 - 150 cl



Xarel·lo

COLLITA

De raïm collit a mà i provinent d'agricultura biodinàmica elaborem el nostre Natura Xarel·lo, un vi que mira a les estrelles, però que arrela amb força sobre els sòls calcaris del Penedès. Hi trobareu equilibri, bellesa i harmonia: la salinitat de la terra, la frescor de les pluges i la calidesa del sol de finals d'agost, dies abans de la verema. Informació que la pell del xarel·lo recopila i transmet al most en unes poques hores de maceració.

Garnatxa Negra

COLLITA

El nostre vi més jove i fresc de la gamma Natura és una explosió de fruita vermella i sotabosc mediterrani. S'elabora mitjançant maceració carbònica amb raïm de garnatxa negra provinent d'agricultura ecològica, un procés ancestral que potencia extraordinàriament les aromes primàries del vi. Frescor i alegria ideal per a qualsevol moment.

Criança

CRIANÇA

De vinyes ecològiques de les nostres varietats negres de més alçada elaborem el vi amb criaça de la gamma Natura. Harmonia entre vinyes i entorn, entre fruita i bota, entre la carnositat del merlot, el vigor del cabernet sauvignon i la calidesa de la garnatxa negra. Un vi representatiu i referent indispensable per entendre la singularitat del Penedès. Reflexió i complexitat per assaborir pausadament.

Reserva

RESERVA

Després de dotze mesos de criaça en botes de roure francès i americà i d'un pausat repòs de més de tres anys al celler, el nostre Natura Reserva floreix amb tota la seva esplendor. Com una força atàvica, instintiva, ancestral. Un vi holístic que ens connecta amb els nostres orígens i ens vincula amb les nostres arrels. Un vi sincer elaborat seguint els preceptes de contribuir a la comunitat, de respectar l'entorn i d'aconseguir la màxima expressió del territori. Intensitat i elegància fruit d'una terra sana i fèrtil.

DO Penedès

Xarel·lo

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Intens 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 tropicals, herbacis i anisats. En boca és fresc, salí i amb el característic final amarg de la varietat.

DO Penedès

Garnatxa negra

Maceració carbònica

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 i negra, flors i espècies sobre un fragant fons balsàmic. Records de piruleta, iogurt de maduixa i sotabosc mediterrani. En boca és fresc i llaminer, amb un final suau i excepcionalment afruitat.

DO Penedès

Merlot, cabernet sauvignon i garnatxa negra

Criança en bota i afinament en ampolla

Alc.: 13,5 % vol.

Servei: 14 - 16 °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 criaça. En boca és suau, amable i amb un final llarg i persistent a fruita vermella.

DO Penedès

Cabernet sauvignon, merlot i garnatxa negra

Criança llarga en bota i afinament en ampolla

Alc.: 13,5 % 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 vermella sobre un fragant fons especiat i balsàmic. Records de vainilla, tabac i anet. En boca és elegant, amb tanins madurs i un final llarg i persistent de fruita negra i torrefactes.

13,50 €

0353 - 75 cl



AGRICULTURA
BIOdinàmica



AGRICULTURA
ECOLògica

10,20 €

0374 - 75 cl



AGRICULTURA
ECOLògica

10,40 €

0373 - 75 cl



AGRICULTURA
ECOLògica

13,30 €

0375 - 75 cl



AGRICULTURA
ECOLògica

34,75 €

5046 - 3 ampolles de 75 cl



Gran Selección

GRAN RESERVA

Una obra mestra

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

Criança molt llarga en bota i afinament en ampolla

Producció limitada: 28.000 ampolles aproximadament

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.

16,90 €

03761 - 75 cl

1777

RESERVA

Un vi com els d'abans

Com a homenatge a l'any de construcció de Maset del Lleó, la casa pairal de la família Massana, hem aplicat les tècniques més tradicionals a una de les nostres millors varietats negres –la carinyena d'alçada de la serralada prelitoral– per a obtenir un vi negre fresc, complex i profund. Tot un llegat d'elaboració que converteix aquest 1777 reserva en la nostra insígnia.

DO Penedès

Carinyena

Criança llarga en bota i afinament en ampolla

Producció limitada: 13.200 ampolles

Alc.: 14,5 % vol.

Servei: 16 - 18 °C

Tipus: Intens Cos: ●●●●

Dolçor: ●●●● Tanins: ●●●●

Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color granat amb reflexos robí. Intenses aromes de fruita vermella i negra, fruita confitada i espècies sobre un perfumat fons balsàmic i torrefacte (fum). Records de regal·lèsia i pa torrat. En boca és molt equilibrat, rodó i amb un final etern i molt afuïtat que ens recorda al dàtil.

25,65 €

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, i 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 internacional: la càlida garnatxa negra i la rústica carinyena. Les dues cares d'un mateix Priorat.

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

62,95 €

5038 - 3 ampolles de 75 cl

Mas Viló CRIANÇA

Damunt de sòls de llicorella de mil colors, en costers i feixes de pendents pronunciats, creixen els nostres ceps de garnatxa i carinyena. Un espai batut per les tonalitats fosques, brillants i lluent de la pissarra, amb matisos ferruginosos, vermellosos 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 2024

DOQ Priorat

Garnatxa negra i carinyena			
Criança curta en bota			
Alc.:	14,5 % vol.		
Servei:	14 - 16 °C		
Tipus:	Intens	Cos:	●●●●●
Dolçor:	●●○○○	Tanins:	●●●○○
Acidesa:	●●●○○	Alcohol:	●●●○○

De color robí amb reflexos violacis. Aromes de fruita vermella fresca i negra 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.

17,10 €

2372 - 75 cl

Clos Viló RESERVA

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.



Medalla d'argent
Decanter 2024

DOQ Priorat

Carinyena i garnatxa negra			
Fermentació en àmfora i criança llarga en bota			
Alc.:	14,5 % vol.		
Servei:	16 - 18 °C		
Tipus:	Intens	Cos:	●●●●●
Dolçor:	●○○○○	Tanins:	●●●○○
Acidesa:	●●●○○	Alcohol:	●●●○○

D'intens color robí amb reflexos grans. 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.

24,60 €

2374 - 75 cl

Clos Viló Blanc SEMICRIANÇA

Des de temps immemorials, al Priorat s'ha combinat la garnatxa negra i la carinyena amb ceps de raïm blanc, buscant equilibrar la producció, l'acidesa i el grau dels vins. Aquesta tradició, que ha arribat fins als nostres dies, és un dels petits tresors vitícoles de la regió. Amb raïms blancs de la finca Sant Martí elaborem el nostre Clos Viló Blanc, un vi que manté viva la saviesa ancestral d'aquestes terres.



DOQ Priorat

Garnatxa blanca			
Criança curta en bota			
Alc.:	13,5 % vol.		
Servei:	8 - 10 °C		
Tipus:	Madur	Cos:	●●●○○
Dolçor:	●○○○○	Tanins:	●●○○○
Acidesa:	●●●○○	Alcohol:	●●●○○

De color groc llimona. Aromes de fruita amb os, flors blanques i cítrics sobre un fons mineral i herbaci. Lleugeres notes de criança i sotabosc mediterrani. En boca és fresc, cremós i amb un final llarg i afruitat.

17,90 €

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 bordelesos, 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, alabesa 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'habitat 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 Alabesa. 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					
Maceració carbònica					
Alc.:	14 % 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 fragant fons balsàmic. Records de iogurt de maduixa i piruleta. En boca és lleuger, llaminer i fresc, amb un final suau i excepcionalment afruitat.

9,55 €
0397 - 75 cl

Senderos

Un enfocament modern

És cert que quan pensem en La Rioja automàticament ens venen al cap els seus magnífics vins negres. Però això seria fer-li una injustícia, perquè aquesta regió és també la llar de blancs que sorprenen, captiven i fan repensar què és un vi de La Rioja. Amb aquesta idea al cap, fa uns anys vam donar vida a Senderos, la iniciativa del celler per donar a conèixer l'excel·lència dels vins blancs elaborats en aquesta fantàstica regió vinícola.

Les vinyes es troben a Medrano (La Rioja Alta), un petit municipi als peus de la sierra de Moncalvillo que gaudeix d'un microclima continental amb influència mediterrània que permet una maduració òptima del raïm. En aquest singular emplaçament elaborem els dos vins blancs de la gamma: Senderos de las Nieves, elaboarat amb ull de llebre blanc, i Senderos del Molinero, elaborat amb macabeu.

Així doncs, dir que La Rioja és només terra de negres seria com parlar d'un bon llibre i oblidar-ne els capítols més delicats: un error que només es pot reparar amb una copa ben plena de qualsevol d'aquests vins i ganes de mirar la regió des d'una altra perspectiva.



Senderos de las Nieves

COLLITA

DOCa Rioja					
Ull de llebre blanc					
Alc.:	12,5 % vol.				
Servei:	6 - 8 °C				
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●●●●	Dolçor:	●●●●●
Tanins:	●●●●●	Acidesa:	●●●●●	Alcohol:	●●●●●

De color groc pàl·lid amb suaus reflexes verdosos. Intenses aromes de fruita blanca, fruita tropical i flor blanca sobre un refrescant fons cítric i vegetal. En boca és intens, afruitat i molt fresc. Final llarg i persistent amb un lleuger toc amarg.

9,50 €
0401 - 75 cl

Senderos del Molinero

SEMICRIANÇA

DOCa Rioja					
Viura (macabeu)					
Criança en fudre de gran volum					
Alc.:	12,5 % vol.				
Servei:	8 - 10 °C				
Tipus:	Madur	Cos:	●●●●●	Dolçor:	●●●●●
Tanins:	●●●●●	Acidesa:	●●●●●	Alcohol:	●●●●●

De color groc llimona. Aromes de fruita blanca, flors blanques i cítrics sobre un fons balsàmic i herbaci. Lleugeres notes de criança. En boca és fresc, cremós i amb un final llarg i afruitat.

10,30 €
0403 - 75 cl

Els Clàssics

Actualitzant la tradició

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.

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

72,70 €

III 5039 - 6 ampolles de 75 cl

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					
Criança curta en bota i afinament en ampolla					
Alc.:	14 % vol.				
Servei:	14 - 16 °C				
Tipus:	Afruitat	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 és molt afruitat, fresc i sedós. Final llarg i persistent.

9,90 €

III 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.:	14 % 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, ebenisteria i vainilla. D’entrada suau, amb tanins madurs i cos mitjà, ens delecta amb un final llarg i persistent.

11,50 €

III 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					
Criança llarga en bota i afinament en ampolla					
Alc.:	14 % 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 vainilla i ebenisteria. Records de regalèssia i anís. En boca és suau i afruitat, amb tanins rodons i un final increïblement llarg.

14,95 €

III 0395 - 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 rigorós que ens ofereix vins negres d'extraordinària qualitat. La viticultura a les ribes del Duero enfonsa 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 conreaven 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 vells ceps 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.:	14,5 % vol.		
Servei:	12 - 14 °C		
Tipus:	Intens	Cos: ●●●●	Dolçor: ●●●●
Tanins:	●●●●	Acidesa: ●●●●	Alcohol: ●●●●

De color porpra amb suaus reflexos violacis. Aromes de fruita negra sobre un fons floral i balsàmic. Records de iogurt de maduixa, fonoll i regalèssia. En boca és fresc i intens, amb tanins agradables i un final llarg i persistent.

12,15 €

■■■ 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. Oliverers i vinyes, ametllers, fruiters i horts encaixonats pel riu Duero. 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 a fruita negra, caramel toffee, fruits secs i torrefactes del seu pas per bota. Lleugers records d'anet, espígol, regalèssia i menta. En boca és fresc, rodó i amb un final llarg i càlid.

17,65 €

■■■ 2174 - 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.

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.

Verdejo			
Alc.:	13 % 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 flors seques sobre un refrescant fons de fonoll. Lleugers records de llaminadura i camamilla. En boca és untuós, afruitat i amb el característic final amarg de la varietat.

10,25 €

■■■■ 0356 - 75 cl

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.

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

De color groc llimona amb reflexos daurats. Aromes de fruita blanca i fruita tropical sobre un fons cítric, floral i herbaci. Records de llaminadura i fonoll. En boca és llaminer, intens i amb un final lleugerament salí.

8,65 €

■■■■ 0359 - 75 cl

Garnatxa Negra

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.

Garnatxa negra			
Alc.:	14 % vol.		
Servei:	12 - 14 °C		
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○
Dolçor:	●●○○○	Tanins:	●●○○○
Acidesa:	●●●●○	Alcohol:	●●●●○

De color púrpura amb reflexos violacis. Aromes de fruita vermella i negra sobre un fons balsàmic, floral i anisat. Records de pell de taronja, piruleta i regalèssia. En boca és llaminer, molt afruitat i amb un final lleugerament amarg.

9,10 €

■■■■ 03731 - 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. Exuberància, acidesa i color.

Morastell			
Criança curta en bota			
Alc.:	14 % 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 negra i espècies sobre un fragrant fons de violeta i caramel toffee. Records de regalèssia i eucaliptus. En boca és intens, fresc, amb tanins madurs i un final lleugerament afruitat.

9,20 €

■■■■ 03735 - 75 cl

Mencía

COLLITA

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

Mencía			
Alc.:	14 % vol.		
Servei:	12 - 14 °C		
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○
Dolçor:	●●○○○	Tanins:	●●○○○
Acidesa:	●●●●○	Alcohol:	●●○○○

De color cirera picota amb lleugers reflexos violacis. Intenses aromes de fruites vermelles sobre un fragrant fons floral i balsàmic. Records de iogurt de maduixa, pebre negre i regalèssia. En boca és fresc, suau i llaminer, amb tanins rodons i una explosió de fruita fresca. Final llarg i afruitat.

10,20 €

■■■■ 03737 - 75 cl

Monestrell

SEMICRIANÇA

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.

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

De color robí amb reflexos violeta. Aromes de fruita vermella fresca sobre un lleuger fons balsàmic, cítric i torrat. Subtils records de iogurt de maduixa, clau i regalèssia. En boca és intens i afruitat, amb tanins madurs i un final llarg i persistent.

10,20 €

■■■■ 03733 - 75 cl

Collecció Supreme

Producció limitada 15.500 lots.



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 curiosament escollits per a realitzar una criança de 12 mesos en botes bordeleses de roure francès i un afinament de 4 mesos en fudres de fusta de gran volum. Aquesta criança mixta ens permet arrodonir els seus tanins, guanyar complexitat i conservar intacta la seva expressió fruital.



63,05 €

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

Cabernet Franc

CRIANÇA

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 reflexes granats. Intenses aromes de fruita vermella sobre un fragant fons balsàmic i especiat. Lleugeres notes de criança. Records de iogurt de maduixa i fum. A la boca és molt llaminer, suau i amb un final llarg i intens.

Carinyena

CRIANÇA

Carinyena					
Criança en bota i fudre					
Alc.:	14 % vol.				
Servei:	14 - 16 °C				
Tipus:	Intens	Cos:	●●●●	Dolçor:	●●●●
Tanins:	●●●●	Acidesa:	●●●●	Alcohol:	●●●●

De color robí amb suaus reflexes granat. En nas destaquen les aromes de fruita negra i espècies sobre un refrescant fons balsàmic. Records de fulles de tabac i regalèssia. En boca és intens, llaminer i complex, amb tanins rodons i un final lleugerament afruitat.

Garnatxa Negra

CRIANÇA

Garnatxa negra					
Criança en bota i fudre					
Alc.:	14 % vol.				
Servei:	14 - 16 °C				
Tipus:	Madur	Cos:	●●●●	Dolçor:	●●●●
Tanins:	●●●●	Acidesa:	●●●●	Alcohol:	●●●●

De color robí amb reflexes granats. Aromes de fruita vermella sobre un fons balsàmic i especiat. Records de regalèssia, iogurt de maduixa i xocolata. En boca és llaminer, molt rodó i amb un final llarg i persistent.

Mencia

CRIANÇA

Mencia					
Criança en bota i fudre					
Alc.:	13,5 % vol.				
Servei:	14 - 16 °C				
Tipus:	Madur	Cos:	●●●●	Dolçor:	●●●●
Tanins:	●●●●	Acidesa:	●●●●	Alcohol:	●●●●

De color robí amb lleugers reflexes granats. Fragants aromes de fruita vermella sobre un lleuger fons floral i cítric. Records a pebre negre, regalèssia i canyella. En boca és suau i llaminer, amb tanins rodons i un final llarg i persistent.

Monestrell

CRIANÇA

Monestrell					
Criança en bota i fudre					
Alc.:	14,5 % vol.				
Servei:	14 - 16 °C				
Tipus:	Intens	Cos:	●●●●	Dolçor:	●●●●
Tanins:	●●●●	Acidesa:	●●●●	Alcohol:	●●●●

De color robí amb reflexes granats. Aromes de fruita vermella fresca sobre un fragant fons balsàmic i especiat. Records de pell de taronja, caramel toffee i vainilla. En boca és intens i afruitat, amb tanins madurs i un final llarg i persistent.

Tinta Fina

CRIANÇA

Tinta fina (ull de llebre)					
Criança en bota i fudre					
Alc.:	13,5 % vol.				
Servei:	14 - 16 °C				
Tipus:	Madur	Cos:	●●●●	Dolçor:	●●●●
Tanins:	●●●●	Acidesa:	●●●●	Alcohol:	●●●●

De color robí amb reflexes granats. Aromes de fruita negra i vermella i espècies sobre un fons balsàmic i torrat. Records de figa, anet i regalèssia. A la boca és intens, amb tanins madurs i un final llarg i persistent.

Aires atlàntics

Frescor del nord

Els nostres vins atlàntics estan marcats per la salabror de la brisa marina, les pluges suaus i un clima temperat que dibuixa paisatges verds i exuberants. A Galícia i al nord de Portugal, les nostres vinyes d'albarinyo i godello, raïms que no podrien créixer a cap altre lloc, arrelen amb força per a regalar-nos vins elegants, cítrics i molt refrescants.

Atlántico COLLITA

Atlántico és un vi blanc jove elaborat amb la varietat albarinyo que captura l'essència del seu origen. El d'un paisatge que ens porta records de mar, de vent i salabror; els d'un poble amb el rostre marcat pel sol, però que sap escoltar les veus de la natura; el d'un vi que crida a l'aventura, a explorar nous territoris i a deixar enrere les preocupacions del dia a dia. Pur caràcter atlàntic!



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 poma i préssec sobre un refrescant fons floral i cítric. Lleugers records d'herba fresca. En boca és fresc, saborós i mineral, amb un final molt llarg i persistent i el característic toc salí de la varietat.

12,75 €
■■■■ 03501 - 75 cl

Ponte de Barbeita COLLITA

El Ponte de Barbeita és un històric pont que travessa el riu Mouro, frontera natural entre Portugal i Galícia. A pocs quilòmetres d'aquesta construcció, entre sinuosos turons coberts d'exuberant vegetació, les vinyes d'alvarinho creixen en aquesta terra fèrtil banyada per la brisa atlàntica.



DO Vinho Verde (Portugal)			
Alvarinho (albarinyo)			
Alc.:	12 % vol.		
Servei:	6 - 8 °C		
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○
Dolçor:	●○○○○	Tanins:	●○○○○
Acidesa:	●●●●●	Alcohol:	●●○○○

De color groc llimona amb reflexos verdosos. Aromes de préssec i pinya sobre un refrescant fons floral i cítric. Records de cardamom, anís i menta. En boca és fresc, saborós i mineral, amb un final molt llarg i persistent i el característic toc salí de la varietat.

14,25 €
■■■■ 2254 - 75 cl

Pazo de Oiras Albariño COLLITA

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, 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 poma verda i préssec sobre un refrescant fons floral i cítric. Records d'herba fresca, pinya i anís. En boca és fresc, saborós i espurnejant, amb un final llarg i persistent i el característic toc salí de la varietat.

15,90 €
■■■■ 2253 - 75 cl

Pazo de Oiras Godello COLLITA

De l'històric Valle de Monterrei (Ourense), seleccionem les millors finques de godello per a elaborar el nostre Pazo de Oiras. Els sòls d'aquesta vall, formats per terres granítics i sorrenques, ens permeten obtenir un vi blanc fresc, cremós i ple de matisos.



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

De color groc llimona amb reflexos verdosos. Aromes de pera, préssec i meló sobre un refrescant fons floral i cítric. Records salins i minerals. En boca és fresc, saborós i untuós, amb un final llarg i persistent i el característic toc salí de la varietat.

15,90 €
■■■■ 2255 - 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 Sadurní 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, continuem 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 tradicionals

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

GUARDA

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.

8,60 €

0311 - 75 cl

Brut

GUARDA

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.

8,60 €

0313 - 75 cl

Brut Rosé

GUARDA

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 mandarina, violetes i brioxeria. Lleugers records de codony. En boca és intens i expressiu, amb un final llarg i afruitat.

9,65 €

0316 - 75 cl

Brut Nature

GUARDA

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.

8,60 €

0314 - 75 cl



Caves Reserva

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

GUARDA SUPERIOR RESERVA

Un escumós, amb més de 100 anys d'història, que ens delecta amb la seva complexitat, distinció i elegància. L'extraordinària benvinguda a les llargues criances i al seu increïble ventall d'aromes.

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 palla. En nas destaca la fruita blanca madura, les notes cítriques i un perfumat fons anisat. Records de criança, flor d'acàcia i pebre negre. En boca és sec i vivaç, amb bombolles fines i cremoses. Notes de fruita blanca i fleca. Final llarg i persistent.

12,25 €

■■■ 0324 - 75 cl

7,25 €

■■■ 03240 - 37,5 cl

Brut

GUARDA SUPERIOR 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.

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 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.

12,25 €

■■■ 0323 - 75 cl

7,25 €

■■■ 03230 - 37,5 cl

Semisec

GUARDA SUPERIOR 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: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

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

12,25 €

■■■ 0321 - 75 cl

6,05 €

■■■ 03210 - 37,5 cl

Nu

La nostra gamma de caves monovarietals

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.



Medalla d'or
CSWWC 2024



Medalla d'or
Brut Experience 2024

Millor cava del món

Millor vi escumós ecològic del món

The Champagne & Sparkling Wine
World Championship (CSWWC) 2023

Brut Nature GUARDA SUPERIOR RESERVA

DO Cava

Xarel·lo

24 mesos de criança

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

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

Tanins: ●○○○○ Acidesa: ●●●○○ Alcohols: ●●○○○

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

13,85 €

0828 - 75 cl



Mireu el video
sobre el nostre cava
campió del món 2023.

2:17 min



Medalla d'argent
Decanter 2024



Brut GUARDA SUPERIOR RESERVA

DO Cava

Xarel·lo

24 mesos de criança

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

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

Tanins: ●○○○○ Acidesa: ●●●○○ Alcohols: ●●○○○

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.

13,85 €

0827 - 75 cl



Medalla d'or
Barcelona Rosé 2024



Medalla de bronze
Decanter 2024



Brut Rosé GUARDA

DO Cava

Garnatxa negra

12 mesos de criança

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

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

Tanins: ●○○○○ Acidesa: ●●●○○ Alcohols: ●●○○○

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.

13,85 €

0829 - 75 cl



Pau Massana

GUARDA BRUT NATURE

Amb l'objectiu que algun dia cap malaltia ens faci perdre la son i l'esperança, cada any elaborem dues mil cinc-cents ampolles d'aquest cava ecològic per a recaptar fons i finançar un projecte d'investigació de malalties minoritàries de l'Institut d'Investigació i Innovació Parc Taulí. El 100 % de la recaptació anirà destinada a aquesta finalitat mitjançant la Beca de Malalties Minoritàries Pau Massana.



PRODUCTE SOLIDARI

DO Cava			
Xarel·lo, macabeu i parellada			
12 mesos de criança			
Producció limitada: 2.500 ampolles			
Alc.:	11,5 % vol.		
Servei:	6 - 8 °C		
Tipus:	Lleuger	Cos:	●●●●●
Dolçor:	●●●●●	Tanins:	●●●●●
Acidesa:	●●●●●	Alcohol:	●●●●●

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.

12,50 €

0883 - 75 cl



Ancestral Xarel·lo

BRUT NATURE

Un ancestral ple de vida, un cant a l'instint i a la naturalitat. Sense segons fermentacions ni intencions, directe del raïm, amb vitalitat i força. Amb energia i frescor. Bombolles plenes de vida, perquè tot el que ens agita ens fa viure. Trencador, directe, reivindicatiu. Un llampec de diversió, un punt de transgressió. Un mètode ancestral que no és vell, sinó bell, fusionant estils d'abans i d'avui per anar al moll de l'os del gust, d'un gust que es perdia, com es perd l'alegria sinó li donem foc viu, foc nou.



MÈTODE ANCESTRAL

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

De color groc llimona amb reflexos or nou. Aromes de fruites amb os sobre un fons cítric, floral i anisat. Records salins i de fruits secs. En boca és fresc, cremós i amb una bombolla fina i espurnejant.

12,90 €

0329 - 75 cl



Vintage

GUARDA SUPERIOR RESERVA
BRUT NATURE

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 fragant fons floral i anisat. Records de mantega. En boca és equilibrat, cremós i vellutat, amb un final fresc i lleugerament amarg.

15,90 €

0334 - 75 cl

33,75 €

0325 - 150 cl



L'avi Pau

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA
BRUT NATURE

Un llegat que ve de lluny

Pau Massana Mestre, conegut com l'avi Pau, va ser el primer Massana a establir-se a Maset del Lleó, la casa pairal que la família va erigir l'any 1777. Va ser una figura fonamental en la història de celler i ens va ensenyar que l'esforç, la dedicació i el treball ben fet no només resisteixen el temps, sinó que perduren més enllà de nosaltres. Aquest cava L'avi Pau Gran Reserva és el nostre petit homenatge a qui, amb el seu esforç i visió, va sembrar la llavor d'un somni que avui continua més viu que mai.



Medalla d'or
CSWWC 2024



Medalla d'argent
Decanter 2024



Medalla d'argent
Vinari 2024



DO Cava

Xarel·lo, macabeu i chardonnay

36 mesos de criança

Producció limitada: 30.000 ampolles aproximadament

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 8 - 10 °C

Tipus: 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.

17,95 €

033411 - 75 cl



Millor cava brut nature del món
The Champagne & Sparkling Wine
World Championship (CSWWC) 2024



Medalla d'or
CSWWC 2024



Medalla d'argent
Decanter 2024



Medalla d'argent
Vinari 2024



Medalla d'argent
Effervescents
du Monde 2024

1917

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE

Un llegat centenari

Aquest cava és el nostre especial homenatge a Josep Massana Carbó, qui l'any 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.

DO Cava

Xarel·lo, macabeu i pinot noir

48 mesos de criança

Producció limitada: 10.000 ampolles aproximadament

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 8 - 10 °C

Tipus: Madur Cos: ●●●● Dolçor: ●●●●●

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

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



24,65 €

0335 - 75 cl



34,95 €

03351 - 75 cl



49,95 €

03353 - 150 cl



Mireu el video
sobre el nostre
cava campió
del món 2024.

1:57 min

Ice Cocktail

GUARDA SUPERIOR RESERVA
SEMISEC

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.



ESPECIAL
APERITIU

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 bombolla fina i elegant. En nas ofereix aromes de fruites cítriques com la llima i la taronja amb un toc tropical que ens recorda al mango. A la boca és fresc, afruitat i lleugerament dolç, amb notes a brioxeria aportades per la seva criança i amb un final llarg i perllongat.

12,25 €

|||| 0332 - 75 cl

Nectar White

GUARDA SUPERIOR RESERVA
SEMISEC

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



ESPECIAL
POSTRES

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 especies sobre un fragant fons de briox i mel. Notes torrades d'ametlla. Entrada suau i llaminera amb bombolles fines molt ben integrades. Final nítid, dolç i persistent.

12,25 €

|||| 0331 - 75 cl

Aurum

GUARDA SUPERIOR RESERVA
BRUT NATURE

Aurum, or en llatí, és el nom que unifica en una sola paraula l'exquisidesa 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, vainilla i fruits secs. En boca és fresc, intens i cremós. Final llarg i persistent.

12,50 €

|||| 0327 - 75 cl

Zero

SENSE ALCOHOL

Per a tothom

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.



Blanc

Beguda escumosa desalcoholitzada

Airén, macabeu i moscatell

Alc.: 0 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●○○ Dolçor: ●●○○

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

De color groc pàl·lid. Intenses aromes a 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.

8,30 €

|||| 02601 - 75 cl

Rosat

Beguda escumosa desalcoholitzada

Ull de llebre

Alc.: 0 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●○○ Dolçor: ●●○○

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

De color rosat pàl·lid net i brillant. Intenses aromes de fruita vermella fresca i cítrics. En boca és agradable, amb un carbònic ben integrat i una refrescant acidesa. Final llarg i afruitat. Ideal per a acompanyar qualsevol plat.

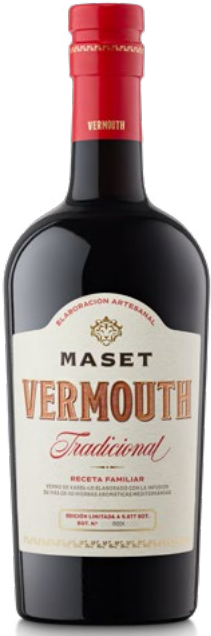
8,30 €

|||| 02603 - 75 cl

Vermouth

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 40 herbes aromàtiques mediterrànies, entre les quals destaca el donzell. Un petit tresor de fa més de cent anys que traspassa el temps per recuperar sabors perduts. Un llegat familiar on passat i present es fusionen harmònicament per aconseguir aquest vermut ple de matisos.

VI DOLÇ



Cupatge de varietats blanques				
Producció limitada: 10.000 ampolles aproximadament				
Alc.:	16 % vol.			
Servei:	8 - 10 °C			
Tipus:	Intens	Cos:	●●●●●	Dolçor: ●●●●●
Tanins:	●●●●●	Acidesa:	●●●●●	Alcohol: ●●●●●
De color vermell caoba amb matisos ataronjats. Aroma intensa a herbes aromàtiques, fruita i espècies, amb un suau fons balsàmic que recorda a la flor de la vainilla. En boca és subtilment dolç, amb un lleuger toc amarg, de pas fàcil i bon record final.				

11,65 €

■■■ 0343 - 75 cl



En estoig

Pedro Ximenes

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'asseïllament.

VI DOLÇ



DO Montilla-Moriles				
Pedro ximenes				
Criança llarga en bota				
Alc.:	16 % vol.			
Servei:	12 - 14 °C			
Tipus:	Intens	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 a xocolata i cafè. En boca és dolç, suau i vellutat, amb records de caramel i un final llarg i saborós.				

11,45 €

■■■ 0347 - 50 cl

Moscatell

Vi dolç elaborat amb moscatell, 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 vínic, 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.

VI DOLÇ



Moscatell d'Alexandria				
Alc.:	15 % vol.			
Servei:	8 - 10 °C			
Tipus:	Intens	Cos:	●●●●●	Dolçor: ●●●●●
Tanins:	●●●●●	Acidesa:	●●●●●	Alcohol: ●●●●●
De color ambre amb reflexos daurats. En nas destaquen les aromes a fruites cítriques confitades i les delicades notes a flors i mel. En boca és untuós, llaminer i molt afruitat, amb un final llarg i persistent.				

9,35 €

■■■ 0349 - 75 cl

Records

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!

VI DOLÇ



Moscatell d'Alexandria				
Criança dinàmica de 10 anys en bota				
Producció limitada: 4.500 ampolles aproximadament				
Alc.:	15 % vol.			
Servei:	8 - 10 °C			
Tipus:	Intens	Cos:	●●●●●	Dolçor: ●●●●●
Tanins:	●●●●●	Acidesa:	●●●●●	Alcohol: ●●●●●
De color ambre amb reflexos daurats. Aromes de raïm, orellanes i almívars 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 avellanès.				

16,60 €

■■■ 0348 - 50 cl



En estoig

Lots de benvinguda

Descubriu Maset

Li presentem el lot Descobreixi Maset, una selecció de vuit dels nostres millors productes perquè descobreixi, 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

96,50 €

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 descobreixi, 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

92,40 €

5043 - 6 ampolles de 75 cl

Altres productes

Caràcter mediterrani

Per completar la gamma més àmplia de productes elaborats per un únic celler, també oferim subproductes del vi, com el nostre Vinagre al Pedro Ximenes, així com altres productes vinculats a la tradició mediterrània, com l'oli d'oliva verge extra i diverses cerveses artesanes elaborades amb blat o ordi.



Vinagre al Pedro Ximenes

RESERVA BALSÀMIC

DO Montilla Moriles

100 % pedro ximenes

Envellit més de 5 anys en bota

Acidesa: 6°

De brillant color caoba fosc amb reflexos iodats. Intenses aromes de panses, cafè i regalèsia sobre un perfumat fons torrefacte. En boca és fresc, dolç, persistent, amb un final llarg i afruitat.

11,85 €

3912 - 25 cl

En estoig



Oli d'Oliva Verge Extra

VERGE EXTRA

DOP Siurana

100 % arbequina

Acidesa: 0,3°

Servei: 16 - 18 °C

De color groc daurat amb reflexos verdosos. En nas destaquen les aromes a fruita madura, especialment poma i plàtan. En boca és afruitat, dolç, equilibrat i complex.

16,60 €

3971 - 50 cl

Abadia

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.



Rossa

ABBEY BLOND			
Ordi			
Malta			
No filtrada			
Segona fermentació en ampolla			
Alc.:	6 % vol.		
Servei:	6 - 8 °C		
Intensitat:	Mitjana		
IBUs:	20		
Cos:	●○○	Malta:	●○○
Llúpol:	●●○	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.

2,80 €

||||| 1015 - 33 cl

Torrada

ABBEY BROWN			
Ordi			
Doble malta			
No filtrada			
Segona fermentació en ampolla			
Alc.:	8 % vol.		
Servei:	6 - 8 °C		
Intensitat:	Alta		
IBUs:	22		
Cos:	●●○	Malta:	●●○
Llúpol:	●●○	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.

2,80 €

||||| 1025 - 33 cl

Reserva

ABBEY CHRISTMAS			
Ordi			
Quàdruple malta			
No filtrada			
Segona fermentació en ampolla			
Alc.:	9 % vol.		
Servei:	6 - 8 °C		
Intensitat:	Molt alta		
IBUs:	24		
Cos:	●●●	Malta:	●●●
Llúpol:	●●○	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.

2,90 €

||||| 1035 - 33 cl

Baviera

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 llúpol; la combinació perfecta per gaudir de tot el sabor d'un cereal amb caràcter. La llarga espera ha valgut la pena.



Rossa

HEFEWEISSBIER			
IGP Bayerisches Bier			
Blat i ordi			
Malta			
No filtrada			
Doble fermentació			
Alc.:	5,4 % vol.		
Servei:	6 - 8 °C		
Intensitat:	Mitjana		
IBUs:	12,5		
Cos:	●●○	Malta:	●○○
Llúpol:	●○○	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 a banana. En boca destaca el seu sabor intens i rodó amb un caràcter lleugerament dolç, molt refrescant.

2,80 €

||||| 1055 - 50 cl

Torrada

DUNKLE HEFEWEISSE			
IGP Bayerisches Bier			
Blat i ordi			
Malta			
No filtrada			
Doble fermentació			
Alc.:	5,3 % vol.		
Servei:	6 - 8 °C		
Intensitat:	Alta		
IBUs:	12,5		
Cos:	●●○	Malta:	●●○
Llúpol:	●○○	Alcohol:	●○○

De color marró amb reflexos vermellosos i apareença tèrbola. Escuma abundant, densa, ferma, cremosa i de durada mitjana. Intenses aromes a caramel i a cafè. En boca apreciem el blat maltejat, amb subtils tocs a xocolata i a caramel. Final llarg i reconfortant.

2,80 €

||||| 1065 - 50 cl

IPA

L'IPA és una refrescant cervesa artesanal d'estil Indian Pale Ale, i marcat caràcter mediterrani, elaborada amb tres malts, quatre llúpols i aigua mineral de la Font del Regàs, ubicada al bell mig del Parc Natural del Montseny. En la seva elaboració, el llúpol, s'incorpora en diferents moments de la fermentació per a aportar el seu característic amargor.

IPA

INDIAN PALE ALE			
Ordi			
Alc.:	6 % vol.		
Servei:	6 - 8 °C		
Intensitat:	Mitjana		
IBUs:	65		
Cos:	●○○	Malta:	●○○
Llúpol:	●●●	Alcohol:	●○○

De color ataronjat tèrbol amb escuma blanca de persistència mitjana. Aromes intenses a llúpol, cítrics i caramel. D'entrada suau i carbònic mitjà, destaca per la seva amargor amb lleugers tocs cítrics i florals. Final sec i molt refrescant.

2,70 €

||||| 1016 - 33 cl

NEGRES

<i>1777</i> RESERVA	pàg. 37
------------------------	---------

<i>Cabernet Franc</i> SEMICRIANÇA	pàg. 30
--------------------------------------	---------

<i>Cabernet Sauvignon</i>	
CRIANÇA	pàg. 32
RESERVA	pàg. 32

<i>Castillo de Urtau</i>	
COLLITA	pàg. 45
CRIANÇA	pàg. 45

<i>Clos Viló</i> RESERVA	pàg. 39
-----------------------------	---------

<i>Crianza</i> CRIANÇA	pàg. 43
---------------------------	---------

<i>Eufòria</i> COLLITA	pàg. 29
---------------------------	---------

<i>Foc</i> RESERVA	pàg. 33
-----------------------	---------

<i>Gran Roble</i> RESERVA	pàg. 31
------------------------------	---------

<i>Gran Selección</i> GRAN RESERVA	pàg. 36
---------------------------------------	---------

<i>Ibericus</i>	
<i>Garnatxa Negra</i> COLLITA	pàg. 46
<i>Graciano</i> SEMICRIANÇA	pàg. 47
<i>Mencía</i> COLLITA	pàg. 47
<i>Monestrell</i> SEMICRIANÇA	pàg. 47

<i>Mas Viló</i> CRIANÇA	pàg. 39
----------------------------	---------

<i>Natura</i>	
<i>Garnatxa Negra</i> COLLITA	 pàg. 34
<i>Criança</i> CRIANÇA	 pàg. 35
<i>Reserva</i> RESERVA	 pàg. 35
<i>Origen</i> COLLITA	pàg. 19

<i>Pinot Noir</i> COLLITA	pàg. 30
------------------------------	---------

<i>Reserva</i> RESERVA	pàg. 43
---------------------------	---------

<i>Roble</i> CRIANÇA	pàg. 31
-------------------------	---------

<i>Silvestre</i> COLLITA	pàg. 41
-----------------------------	---------

<i>Syrah</i> RESERVA	pàg. 33
-------------------------	---------

<i>Tempranillo</i> SEMICRIANÇA	pàg. 42
-----------------------------------	---------

<i>Vinya Selena</i> SEMIDOLÇ COLLITA	pàg. 20
---	---------

BLANCS

<i>Abadia Mediterrània</i>	
<i>Muscat</i> AGUJA COLLITA	pàg. 21
<i>Verdejo</i> AGUJA COLLITA	pàg. 21

<i>Atlántico</i> COLLITA	pàg. 50
-----------------------------	---------

<i>Blanc de Blancs</i> COLLITA	pàg. 23
-----------------------------------	---------

<i>Clos Viló Blanc</i> COLLITA	pàg. 39
-----------------------------------	---------

<i>Eufòria</i> COLLITA	pàg. 28
---------------------------	---------

<i>Flor de Mar</i> COLLITA	pàg. 23
-------------------------------	---------

<i>Ibericus</i>	
<i>Garnatxa Blanca</i> COLLITA	pàg. 46
<i>Verdejo</i> COLLITA	pàg. 46

<i>La Sínia</i> CRIANÇA	 pàg. 24
----------------------------	---

<i>La Soledad</i> RESERVA	 pàg. 24
------------------------------	---

<i>Natura Xarel·lo</i> COLLITA	  pàg. 34
-----------------------------------	---

<i>Novell</i> NOVEL	pàg. 27
------------------------	---------

<i>Origen</i> COLLITA	pàg. 19
--------------------------	---------

<i>Pazo de Oiras</i>	
<i>Albariño</i> COLLITA	pàg. 51
<i>Godello</i> COLLITA	pàg. 51

<i>Ponte de Barbeita</i> COLLITA	pàg. 51
-------------------------------------	---------

<i>Senderos</i>	
<i>De las Nieves</i> COLLITA	pàg. 41
<i>Del Molinero</i> SEMICRIANÇA	pàg. 41

<i>Singular</i> COLLITA	pàg. 26
----------------------------	---------

<i>Vinya Selena</i> SEMIDOLÇ COLLITA	pàg. 20
---	---------

ROSATS

<i>Abadia Mediterrània Rosé</i> AGULLA COLLITA	pàg. 21
---	---------

<i>Eufòria</i> COLLITA	pàg. 28
---------------------------	---------

<i>Merlot</i> COLLITA	pàg. 26
--------------------------	---------

<i>Origen</i> COLLITA	pàg. 19
--------------------------	---------

<i>Vinya Selena</i> SEMIDOLÇ COLLITA	pàg. 20
---	---------

CAVES

<i>1917</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE	 pàg. 63
--	---

<i>Ancestral Xarel·lo</i> VI ESCUMÓS	pàg. 60
---	---------

<i>Aurum</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE	pàg. 64
---	---------

<i>Ice Cocktail</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA SEMISEC	pàg. 64
--	---------

<i>L'avi Pau</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE	 pàg. 62
---	---

<i>Nectar White</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA SEMISEC	pàg. 64
--	---------

<i>Nu</i>	
<i>Brut</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA	 pàg. 59
<i>Brut Nature</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA	 pàg. 58
<i>Brut Rosé</i> GUARDA	 pàg. 59

<i>Pau Massana</i> GUARDA BRUT NATURE	 pàg. 60
--	---

<i>Reserva</i>	
<i>Brut</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA	pàg. 57
<i>Brut Nature</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA	pàg. 57
<i>Semisec</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA	pàg. 57

<i>Tradicional</i>	
<i>Brut</i> GUARDA	pàg. 55
<i>Brut Nature</i> GUARDA	pàg. 55
<i>Brut Rosé</i> GUARDA	pàg. 55
<i>Semisec</i> GUARDA	pàg. 55

<i>Vintage</i> GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE	 pàg. 61
---	---

<i>Zero</i>	
<i>Blanc</i> COLLITA SENSE ALCOHOL	pàg. 65
<i>Rosat</i> COLLITA SENSE ALCOHOL	pàg. 65

DOLÇOS

<i>Moscatell</i> DOLÇ NATURAL	pàg. 67
----------------------------------	---------

<i>Pedro Ximenes</i> DOLÇ NATURAL CRIANÇA	pàg. 66
--	---------

<i>Records</i> DOLÇ NATURAL CRIANÇA	pàg. 67
--	---------

<i>Vermouth</i> APERITIU	pàg. 66
-----------------------------	---------

LOTS

<i>Collecció Supreme</i> MONOARIETALS	pàg. 48
--	---------

<i>Descobriu Maset</i> LOT DE BENVINGUDA	pàg. 68
---	---------

<i>Essència Priorat</i> DOQ PRIORAT	pàg. 38
--	---------

<i>Grans Vins de Maset</i> LOT DE BENVINGUDA	pàg. 68
---	---------

<i>Natura</i> DO PENEDES	pàg. 35
-----------------------------	---------

<i>Selecta Rioja</i> DOCa RIOJA	pàg. 42
------------------------------------	---------

AMANIMENTS

<i>Vinagre al Pedro Ximenes</i> RESERVA BALSÀMIC	pàg. 69
---	---------

<i>Oli d'Oliva Verge Extra</i> VERGE EXTRA	pàg. 69
---	---------

CERVESES

<i>Abadía</i>	
<i>Reserva</i> ABBEY CHRISTMAS	pàg. 70
<i>Rossa</i> ABBEY BLOND	pàg. 70
<i>Torrada</i> ABBEY BROWN	pàg. 70

<i>Baviera</i>	
<i>Rossa</i> HEFEWEISSBIER	pàg. 71
<i>Torrada</i> DUNKLE HEFEWEISSBIER	pàg. 71

<i>IPA</i> INDIAN PALE ALE	pàg. 71
-------------------------------	---------

Cupons

Descomptes vàlids tot l'any

Aprofiteu els nostres descomptes permanents i gaudiu dels millors vins i caves durant tot l'any.



TOT L'ANY

**El vi preferit
dels nostres clients**

7 % de descompte
en Syrah.

En compres superiors a 70 €.

Vàlid fins al 31 de desembre de 2025

Utilitzeu el codi **SYRAH-7** al web



TOT L'ANY

La màgia del xarel·lo

7 % de descompte
en Blanc de Blancs, Ancestral Xarel·lo,
La Sínia, Nu Brut i Nu Brut Nature.

En compres superiors a 70 €.

Vàlid fins al 31 de desembre de 2025

Utilitzeu el codi **XARELLO-7** al web



TOT L'ANY

**Per a amants
de la natura**

9 % de descompte
en la gamma de vins Natura.

En compres superiors a 90 €.

Vàlid fins al 31 de desembre de 2025

Utilitzeu el codi **NATURA-9** al web



TOT L'ANY

**El millor cava brut
nature del món**

10 % de descompte
en el cava 1917.

En compres superiors a 110 €.

Vàlid fins al 31 de desembre de 2025

Utilitzeu el codi **1917-10** al web



TOT L'ANY

**Rioja, per sobre de
modes passatgeres**

10 % de descompte
en la gamma de vins de La Rioja.

En compres superiors a 110 €.

Vàlid fins al 31 de desembre de 2025

Utilitzeu el codi **RIOJA-10** al web



TOT L'ANY

**Priorat, quan el
paisatge es fa vi**

13 % de descompte
en Mas Viló, Clos Viló
i Clos Viló Blanc.

En compres superiors a 150 €.

Vàlid fins al 31 de desembre de 2025

Utilitzeu el codi **PRIORAT-13** al web

Descomptes exclusius per temps limitat

Ofertes especials per a moments únics: no us perdeu els nostres descomptes pensats per a gaudir encara més de cada època de l'any.



ABRIL

**La dolçor
de la primavera**

7 % de descompte
en la gamma Vinya Selena.

En compres superiors a 70 €.

Vàlid de l'1 al 30 d'abril de 2025

Utilitzeu el codi **PRIMAVERA-7** al web



JUNY

**Benvingut
estiu**

7 % de descompte
en la gamma Abadia Mediterrània.

En compres superiors a 70 €.

Vàlid de l'1 al 30 de juny de 2025

Utilitzeu el codi **ESTIU-7** al web



OCTUBRE

Oktoberfest

7 % de descompte
en les nostres cerveses.

En compres superiors a 70 €.

Vàlid de l'1 al 31 d'octubre de 2025

Utilitzeu el codi **OKTOBERFEST-7** al web



NOVEMBRE

**Preparant
les Festes**

7 % de descompte
en la gamma de caves Reserva.

En compres superiors a 70 €.

Vàlid de l'1 al 30 de novembre de 2025

Utilitzeu el codi **FESTES-7** al web

Descompte no acumulable a altres ofertes ni promocions. Subjecte a disponibilitat i fins a exhaurir existències.

Edita

Departament de màrqueting i comunicació de Cellers Maset.

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



Compartiu aquest catàleg

Captureu el codi QR amb el seu mòbil i compartiu el
catàleg de Maset 2025 en format PDF amb la seva família i
amistats per WhatsApp, correu electrònic o xarxes socials.

Condicions del catàleg

Les imatges i la informació 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 12 h.

Els preus són vàlids excepte error tipogràfic
i fins al 31 de desembre de 2025.

Data de publicació: març de 2025.

Seguiu-nos a



Uniu-vos al nostre canal de WhatsApp

Notícies, promocions, novetats
i molt més!



Apunteu-vos al nostre butlletí electrònic

Rebeu ofertes especials
i informació del celler.

info@maset.com

maset.cat

☎ 900 200 250

📞 650 200 250



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR





VINS I CAVES