

Et donem
la benvinguda
al teu 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
Col·laboracions	pàg. 14
Ens trobaràs molt a prop teu	pàg. 16
Inaugurem el nou centre de visites	pàg. 17
Avantatges de ser client	pàg. 18
L'assessora vinícola, l'ànima del celler	pàg. 19
Gammes d'entrada	pàg. 20
El Penedès	pàg. 24
El Priorat	pàg. 40
La Rioja	pàg. 42
Ribera del Duero	pàg. 46
Aires atlàntics	pàg. 52
Cava	pàg. 54
Lots de benvinguda	pàg. 70
Amaniments	pàg. 71
Cerveses	pàg. 72
Director de productes	pàg. 74

Com classifiquem els nostres vins i caves?

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

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

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

A Maset treballem amb 4 tipologies de producte diferents:

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

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



Comparteix aquest catàleg

Captura el codi QR amb el teu mòbil i comparteix el Catàleg de Maset 2026 en format PDF amb la teva família i amats per WhatsApp, correu electrònic o xarxes socials.

Una història singular



Moment de descans durant la verema. Any 1952.

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 Ramon Maçana, pagès de Sant Pere Molanta. Uns segles més tard, també trobem la primera referència a 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 poder-hi treballar. Des de llavors, **20 generacions** hem estat lligades al **cultiu de la vinya** i a l'**elaboració de vins i caves de gran qualitat**.



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

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, en Ton decideix comprar un camió i vendre un cop per setmana els productes directament a casa dels clients**.

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

A la fi dels 80, la democratització de la telefonia ens permet entrar a casa del client i oferir un millor servei de venda i 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 inaugurarem 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.

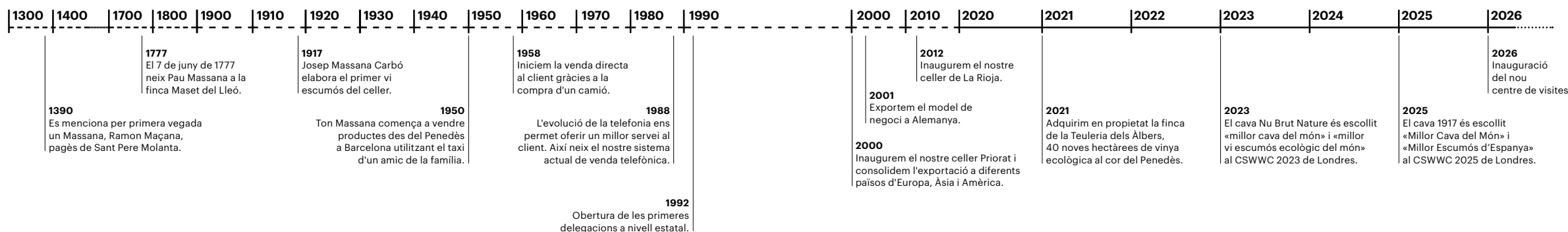
En l'actualitat, atenem a més de **180.000 clients** arreu del món i elaborem **més de 5 milions d'ampolles de vins i caves a l'any**, una xifra que ens ha portat a ser el **celler líder en la venda a domicili sense intermediaris**.



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

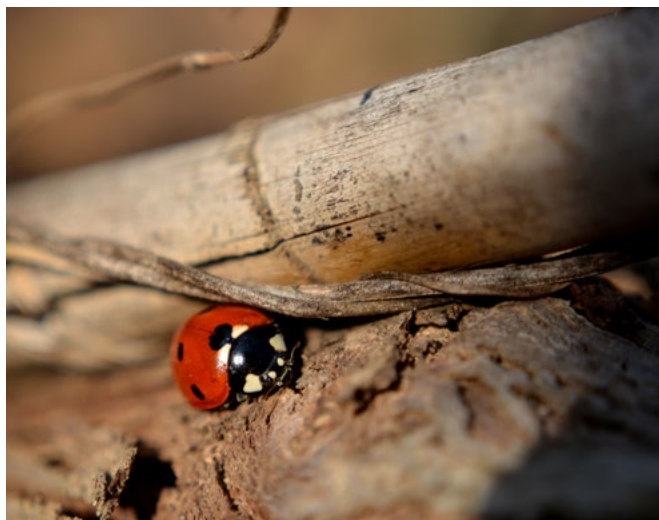


Marc Massana, membre de la vintena generació de la família Massana.



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 vinya 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.

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 danyar els components sòlids del raïm que poden traspasar aromes i sabors herbacis (rapa, pells i llavors) al vi. La fermentació es realitza amb llevats autòctons seleccionats que ens permeten conservar el caràcter i singularitat del terrer. Només utilitzem clarificants d'origen vegetal, com la proteïna del pèsol o de la patata, obtenint **vins aptes per a vegans**. I per últim, afegim el menor nombre d'additius possibles i reduïm al màxim la manipulació humana, deixant que els vins **expressin** el seu potencial. Un bon exemple d'això és que **des del 2018 treballem amb la meitat de sulfits permesos** pels òrgans legislatius, obtenint **vins més saludables, digeribles i naturals**.

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

A Maset creiem que l'elaboració del vi ha d'anar 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 ofería 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

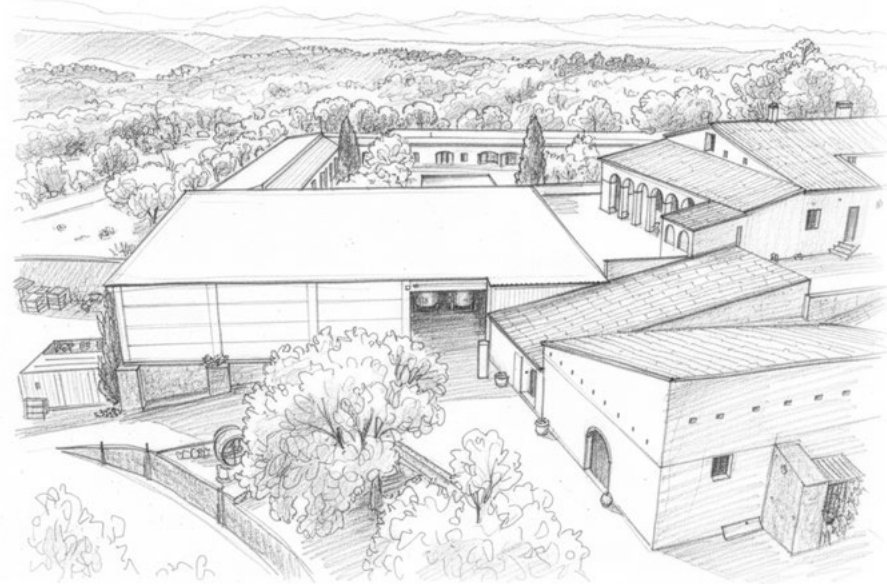
A Maset disposem de cellers propis al Penedès, el Priorat i La Rioja, tres de les zones vitivinícoles més importants i capdavanteres de la península Ibèrica. Aquest desplaçament estratègic ens facilita l'intercanvi de tècniques, coneixements i experiències entre territoris, millorant les tasques del 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 Freres, 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.

Entrada principal del nostre celler a La Rioja.



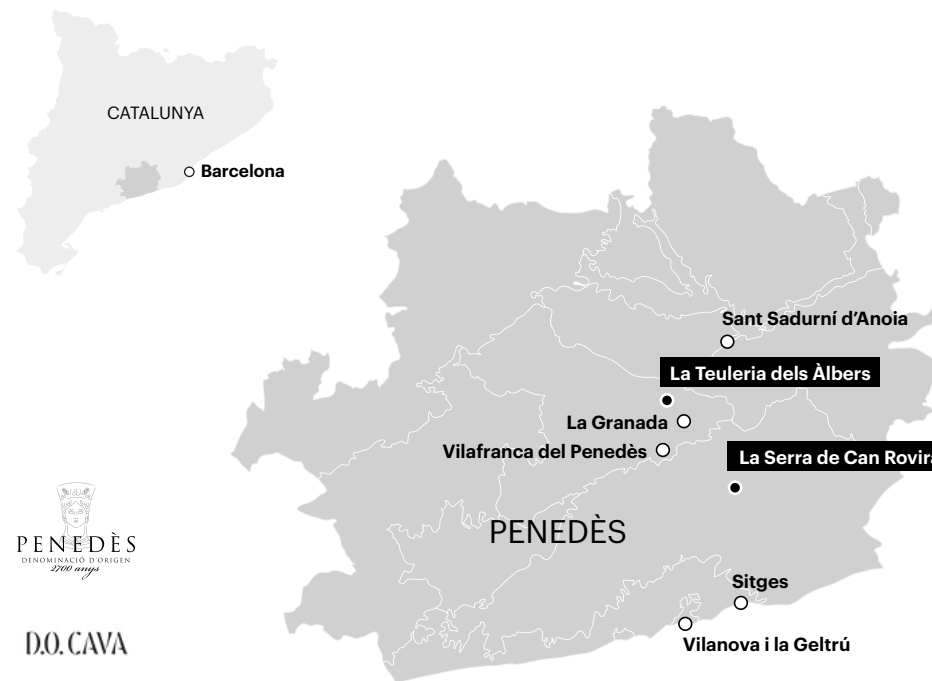
Les nostres finques

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 del Penedès són d'agricultura ecològica.

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



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 (Portugal)

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.

O Rosal, Rías Baixas

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

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**.

Roa, Ribera del Duero

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

Cubillas de Sta. Marta, Castilla i 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**.

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.

Fuente-Álamo, Castilla-La Mancha

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

Valle do Rio Lima, Lima (Portugal)

Al nord de Portugal, a la frondosa vall del riu Lima, elaborem el nostre **Azuleiro**, un vi blanc de loureiro fresc i floral.

Horta de Sant Joan i Gandesa, La Terra Alta

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

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**.

Jumilla, Murcia

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

Villafranca del Bierzo, El Bierzo

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

Montilla, Montilla-Moriles

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

Ens trobaràs molt a prop teu

Delegacions a les principals províncies espanyoles



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.

Un ampli desplegament que aposta pel tracte de proximitat i que ha consolidat Maset com l'elaborador de vins i caves líder en la venda a domicili sense intermediaris.

Les nostres delegacions

Dins d'aquesta xarxa, algunes de les nostres delegacions combinen la funció corporativa amb una botiga visitable,

oberta al públic, on els clients poden conèixer els nostres vins i caves, rebre assessorament personalitzat i fer les se-

A Coruña
Rua Icaro, 2
Nave 3, Urb. Icaria
15179 Montrove-Oleiros
Tel.: 98 130 39 65

Badajoz
Pol. Ind. El Nevero
Complejo INMUBA-Albatros
Manzana 4 Nave 10
06006 Badajoz
Tel.: 924 288 900

Castellón
Rafalafena, 39
Local 7 i 8 C.C. Rafalafena
12003 Castellón
Tel.: 964 23 22 55

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

Las Palmas
Trasera calzada lateral del Norte, 31 Local B
35014 Las Palmas
Tel.: 92 838 60 90

Córdoba
Olimpo, 1
14014 Córdoba
Tel.: 95 722 20 75

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

Albacete
Mariana Pineda, 29
02005 Albacete
Tel.: 96 719 50 90

Alicante
Travesia Artes Gráficas
Nave 2 Pol. Ind. Babel
03008 Alicante
Tel.: 96 598 78 00

Bilbao
Masustegi 21 - sotano 3 izda.
48006 - Bilbao
Tel.: 94 433 77 80

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

Lleida
Carrer H, Nau F
Pol. Ind. Els Frares
25190 Lleida
Tel.: 97 326 06 23

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

Cádiz
Av. Reyes Católicos, 13 bajos
1110 Cádiz
Tel.: 95 659 94 40

Granada
C/Capileira, 52
Nave Pol. Ind. Juncaril
18210 Peligros
Tel.: 95 818 11 11

Madrid
C/ Valentín Beato, 24
2ª planta - Oficina 10
28037 Madrid
Tel.: 91 327 62 30

Madrid (San Fernando)
C/ Picos de Europa, 9
28830 San Fernando
de Henares, Madrid
Tel.: 91 327 62 30

Málaga
Ter, 29 - A Pol. Ind. El Viso
29006 Málaga
Tel.: 95 194 05 95

Murcia
Riaza, 16
30152 Aljucer
Tel.: 96 835 67 31

Oviedo
Tenderina, 210
33010 Oviedo
Tel.: 98 511 99 60

Palma
16 De Julio, 83
L-2 Pol. Ind. Son Castellon
07009 Palma
Tel.: 97 143 27 99

Pamplona
Irunlarrea, 19 Bajo
31008 Pamplona
Tel.: 94 815 41 11

San Sebastián
Pol. Talaia, 7 Parcela A
20180 Oiartzun
Tel.: 94 344 78 00

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

Sevilla
Avda. De Roberto Osborne, 16
Pol. Ind. De La Carretera
Amarilla 41007 Sevilla
Tel.: 95 579 68 35

Tarragona
Avda. Ramon i Cajal, 71º 2ª
43001 Tarragona
Tel.: 97 722 18 81

Tenerife
Calle El Molino - Local A
38320 La Cuesta (La Laguna)
Tel.: 94 220 52 50

Valencia
Ciudad De Sevilla, 23
Pol. Ind. Fuente Del Jarro
46988 Paterna (Valencia)
Tel.: 96 136 81 00

Valladolid
Plata, 63-65 Nave 7
Pol. Ind. San Cristobal
47012 Valladolid
Tel.: 98 336 57 49

Vigo
Ricardo Torres Quiroga, 5
Bajos 36210 Vigo
Tel.: 98 620 50 04

Zaragoza
Juan de la Cierva, 11
50014 Zaragoza
Tel.: 97 669 68 70



Centre de visites
Carretera C-15 km 19
08792 La Granada
Tel.: 938 180 342
info@maset.com

Inaugurem el nou centre de visites de la Granada

Espai Josep Massana, bar de vins i botiga

Aquest inici d'any fem un pas endavant amb la inauguració del nou centre de visites del nostre celler a la Granada (Alt Penedès, Barcelona). Un recinte concebut per anar més enllà de la visita tradicional i oferir una experiència diferent, immersiva i memorable, on el vi s'explica, es viu i es gaudeix a parts iguals.

Espai Josep Massana

Submergeix-te en la nostra essència. En aquest nou espai, oferim una experiència audiovisual envoltant de 270°, dissenyada per endinsar-te en la nostra història i el profund vincle que ens uneix a la terra. Pròximament, l'espai s'ampliarà amb visites guiades al celler i tastos enogastronòmics exclusius.

Bar de vins

El punt de trobada ideal per als caps de setmana. Cada diumenge i diumenge, de 10.00 h a 14.00 h, t'esperem al nostre bar de vins per a degustar una selecció acurada dels nostres millors vins i caves. Un entorn pensat per compartir, conversar i assaborir el moment sense presses.

Botiga

Emporta't l'experiència Maset a casa. A la nostra botiga trobaràs tota la gamma de productes del celler, edicions especials i productes vinícoles seleccionats. El lloc perfecte per trobar aquell vi que t'ha enamorat o el regal ideal per als teus éssers estimats.

Botiga i oficina corporativa Oficina corporativa

ves compres directament. Altres seus, en canvi, funcionen exclusivament com a oficines corporatives i no disposen

d'atenció al públic, però són clau per garantir la coordinació, el servei i la logística.

Avantatges de ser clients

1. LA GAMMA MÉS ÀMPLIA DE PRODUCTES EN UN ÚNIC CELLER

Totes les denominacions clau, un sol interlocutor

Treballem amb **10 de les denominacions d'origen més prestigioses de la península Ibèrica** —Rioja, Penedès, Ribera del Duero, Priorat, Rías Baixas o Cava, entre d'altres— per oferir-te **una de les gammes més àmplies del mercat elaborada per un sol celler**. A més, any rere any **ampliem i millorem la nostra oferta**, adaptant-nos a les noves tendències i als gustos dels nostres clients.

2. ASSESSORAMENT VINÍCOLA PERSONALITZAT

Recomanacions pensades per a tu

Posem a la teva disposició un equip d'**assessorament vinícola altament qualificat** que t'ajudarà a triar els vins i caves que millor s'adaptin als teus gustos, necessitats i moments especials.

Des de la primera compra, **comptaràs amb una assessora de la teva mateixa província**, fet que garanteix **una atenció propera, àgil i eficient**. A més, gaudiràs d'una **subscripció gratuïta a Maset Magazine**, la revista del celler amb informació sobre productes, novetats i continguts del món del vi.



3. SERVEI PROPÍ DE LLIURAMENT

Control total per a la teva tranquil·litat

Disposem de **24 centres de distribució repartits per tot l'Estat espanyol** i d'**una flota pròpia de més de 150 vehicles amb control de temperatura**, que garanteixen que cada comanda arribi en perfectes condicions.

D'aquesta manera, controlem tot el procés —**elaboració, venda, distribució i postvenda**— per oferir el millor servei i la màxima qualitat. A més, disposem d'un dels serveis d'entrega més competitius del mercat, amb **enviament gratuït en compres superiors a 70 €**.

4. OFERTES, PROMOCIONS I ESDEVENIMENTS

Més avantatges, més moments per gaudir

Al llarg de l'any t'oferim ofertes, descomptes i promocions perquè gaudeixis de la nostra àmplia gamma de productes al millor preu. Com a client, també podràs accedir als trams **Maset Bonus**, una promoció exclusiva que et permet **escollir diferents regals segons l'import de la teva compra**.



A més, podràs degustar els nostres vins i caves a les fires i esdeveniments en què participa el celler.

5. GARANTIA MASET

Comprar sense riscos és un plaer

Garantim que tots els nostres productes surten a la venda en el seu **moment òptim de consum**. Ens encarreguem de la seva correcta conservació perquè no t'hagis de preocupar d'emmagatzemar-los a casa.

I si no quedés satisfet, et canviem el producte o et retornem els diners.

6. AMBAIXADOR MASET

Compartir Maset té recompensa

Si ens presentes un amic i es converteix en client, et regalem una ampolla d'un dels nostres millors vins o caves.



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

L'assessora vinícola, l'ànima del celler

Tens dubtes? T'ajudem!

A Maset sabem que **no és el mateix comunicar que connectar**. Per això, el nostre servei d'assessorament vinícola no es basa només en vendre, sinó en escoltar, entendre i acompanyar. L'assessora vinícola és molt més que una veu a l'altra banda del telèfon: és el **vincle directe entre el celler i cada client**, la professional que transforma cada compra en una experiència personalitzada.

Cada assessora coneix els gustos, les preferències i les ocasions especials de la seva cartera de clients. No ofereix recomanacions genèriques, sinó **suggeriments pensats per**

a cada persona, amb la sensibilitat de qui sap que **un bon vi sempre forma part d'un moment important**.

A més, les nostres assessores reben **formació contínua** per garantir un **assessorament expert i actualitzat**, assegurant que cada vi o cava recomanat sigui el més adequat per a cada ocasió. En un món cada vegada més impersonal, **Maset aposta per la proximitat, la confiança i la relació a llarg termini**.



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



UNA ASSESSORA PERSONAL PER A CADA CLIENT

Cada client té una assessora vinícola de confiança (i proximitat), que coneix els seus gustos i necessitats per oferir recomanacions personalitzades en cada compra.



FORMACIÓ CONTÍNUA, ASSESSORAMENT EXPERT

Les nostres assessores es formen constantment en vitivinicultura i maridatge, assolint un nivell equivalent al prestigiós títol WSET 2. D'aquesta manera, garanteixen el millor servei i un coneixement profund dels productes.



DEL CELLER A CASA TEVA, SENSE INTERMEDIARIS

Des del primer contacte fins al lliurament del vi, la mateixa assessora t'acompanya durant tot el procés, garantint una experiència única i sense intermediaris.

CLIENT
PRÈMIUM

També podràs convertir-te en **Client Prèmium**, el club que premia als nostres millors clients amb promocions especials i 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 artesans 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 garnatxa blanca	
Alc.:	11,5 % vol.
Servei:	6 - 8 °C
Tipus:	Afruitat
Dolçor:	●●●●
Acidesa:	●●●●

De color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Aromes de fruita blanca, sobre un fons cítric i floral. Records de fonoll i llaminadura de plàtan. En boca és suau, fresc i afruitat. Final llarg, lleugerament amarg i molt refrescant.

7,25 €

■■■■ 0352 - 75 cl

Negre	DO Catalunya
Garnatxa negra i cabernet sauvignon	
Alc.:	13,5 % vol.
Servei:	12 - 14 °C
Tipus:	Afruitat
Dolçor:	●●●●
Acidesa:	●●●●

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.

7,55 €

■■■■ 0372 - 75 cl

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

De color rosat intens i brillant. Aromes de fruita vermella fresca sobre un fons cítric, floral i anisat. Records de piruleta i herba acabada de tallar. En boca és lleuger, afruitat i molt fresc, amb una acidesa ben integrada i un final llarg i refrescant que recorda la fruita vermella i l'herba fresca.

7,25 €

■■■■ 0362 - 75 cl



Vinya Selena

COLLITA

Suavitat amb un punt de dolçor

De raïm en el punt just de maduració elaborem la nostra gamma Vinya Selena. 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, cabernet sauvignon i merlot

Alc.: 13 % 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.

8,30 €

||||| 0377 - 75 cl

Blanc

Macabeu i garnatxa blanca

Alc.: 11 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Afruitat Cos: ●●●●

Dolçor: ●●●● Tanins: ●●●●

Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color groc llimona pàl·lid amb reflexos verdosos. Aromes de fruita blanca, plàtan i llaminadura sobre un fons cítric i herbaci. Records d'espígol. En boca és dolcenc, fresc i molt afruitat. Final lleugerament amarg amb records herbacis.

8,30 €

||||| 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 llaminadures. En boca és dolcenc, molt afruitat i amb un final llarg i refrescant de préssec i herba fresca.

8,30 €

||||| 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 i bobal

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 floral i d'herba acabada de tallar. Subtils records de piruleta i anís. En boca és fresc, dolcenc i amb un final lleugerament espurnejant.

8,90 €

||||| 0368 - 75 cl

Muscat

Vi d'agulla

Moscateu 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 reflexos verdosos. Aromes de raïm i fruites amb os sobre un fons cítric, floral i herbaci. Records de llaminadura i meló. En boca és fresc, suau i amb una bombolla fina i espurnejant. Final deliciosament afruitat.

8,90 €

||||| 0358 - 75 cl

Verdejo

Vi d'agulla

Verdejo

Alc.: 12,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Afruitat Cos: ●●●●

Dolçor: ●●●● Tanins: ●●●●

Acidesa: ●●●● Alcohol: ●●●●

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

8,30 €

||||| 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

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.

COLLITA

Flor de Mar

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.

COLLITA



DO Penedès

Xarel·lo

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

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

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

De color groc llimona amb reflexos verdosos. Aromes de fruita blanca 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.

9,25 €

|||| 0354 - 75 cl



11,60 €

|||| 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.

DO Penedès

Xarel·lo

6 mesos en bota i 12 en ampolla

Alc.: 12 % vol.

Servei: 8 - 10 °C

Tipus: Madur Cos: ●●○○ Dolçor: ●○○○

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

De color groc llimona amb reflexos daurats. Aromes de fruita blanca i fruita tropical sobre un fragant fons cítric i floral. Lleugers records d'infusió, d'espècies i de criaça. 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.



Medalla d'or
Tastavins 2025



Medalla d'or
Press Wine Competition 2025



Medalla d'argent
Decanter 2025



Medalla d'argent
Vinari 2025

DO Penedès

Chardonnay

8 mesos en bota i 16 en ampolla

Alc.: 12,5 % vol.

Servei: 8 - 10 °C

Tipus: Madur Cos: ●●○○ Dolçor: ●○○○

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

De color groc llimona amb suaus reflexos daurats. Intenses aromes de fruita tropical i iogurt de llimona sobre un delicat fons de flors seques, vainilla i miel. Records de fruits secs, mantega i pa. En boca és complex, amb molt bona acidesa i un final llarg i persistent. Una joia.

15,25 €

03592 - 75 cl



AGRICULTURA
ECOLÒGICA

31,95 €

035920 - 150 cl



AGRICULTURA
ECOLÒGICA



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.

15,40 €

||| 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.: 11,5 % vol.

Servei: 8 - 10 °C

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

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

De color rosat amb reflexos color maduixa. Aromes de fruita vermella, fruita amb os i cítrics sobre un perfumat fons floral i herbaci. Records de piruleta i llaminadures. En boca és lleuger, afruitat i amb un final llarg i molt refrescant.

10,50 €

||| 0363 - 75 cl



COLLITA

Novell

NOVELL

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



EL PRIMER VI
DE LA 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 amarillo pàlido con suaves reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca, fruta con hueso i uva sobre un perfumado fondo floral. Recuerdos a limón i a hierba fresca recién cortada. En boca es fresco, afruitado i con un refrescante toque carbónico, fruto de su marcada juventud. Final ligeramente amargo.

9,25 €

||| 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?



Medalla d'or
Concours Mondial
de Bruxelles 2025



Medalla d'or
Vinari 2025



Medalla d'argent
Decanter 2025



Medalla d'argent
Girovi 2025

Blanc

DO Penedès

Xarel·lo, Moscatell de Frontignan i gerwurztraminer

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

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

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

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

14,50 €

03593 - 75 cl



14,50 €

0365 - 75 cl



Rosat

DO Penedès

Garnatxa negra i pinot noir

Alc.: 12 % vol.

Servei: 8 - 10 °C

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

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

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.

14,50 €

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: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

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.

13,70 €

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

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

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

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



Pinot noir

Producció limitada: 29.000 ampolles aproximadament

Alc.: 14 % vol.

Servei: 12 - 14 °C

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

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

De color porpra. Aromes de fruita vermella fresca sobre un perfumat fons floral i balsàmic. Records de pega dolça, espigol i piruleta. En boca és molt fresc, suau i llaminer. Final llarg i afruitat.

11,25 €

|||| 03736 - 75 cl



Cabernet franc

Producció limitada: 40.000 ampolles aproximadament

8 mesos en bota i 4 en ampolla

Alc.: 14 % vol.

Servei: 14 - 16 °C

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

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

De color robí amb reflexos violacis. Intensos aromes de fruita vermella i negra, amb subtils notes herbàcies i vegetals, 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.

10,50 €

|||| 03732 - 75 cl



DO Catalunya

Ull de llebre

10 mesos en bota i 14 en ampolla

Alc.: 13,5 % vol.

Servei: 14 - 16 °C

Tipus: Madur Cos: ●●●○○ Dolçor: ●○○○○

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

De color robí amb reflexos violacis. Aromes de fruita vermella i negra madura sobre un agradable fons balsàmic que recorda l'eucaliptus i la regalèssia. El pas per bota aporta suaus notes de torrefactes i espècies dolces. Notes de fulles de tabac i iogurt de maduixa. En boca és suau, afruitat, equilibrat i amb un postgust persistent i molt expressiu.

9,50 €

|||| 03742 - 75 cl



DO Penedès

Ull de llebre

12 mesos en bota i 24 en ampolla

Alc.: 14 % vol.

Servei: 16 - 18 °C

Tipus: Madur Cos: ●●●○○ Dolçor: ●○○○○

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

De color robí amb suaus reflexos granats. Aromes intenses de fruita vermella i fruita negra, amb notes d'espècies dolces que es fonen amb els torrefactes de la criança. Records balsàmics d'eucaliptus i subtils notes d'herbes mediterrànies. En boca és suau i llaminer, amb un postgust llarg i un final lleugerament amarg que aporta elegància.

12,90 €

|||| 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.



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.



Medalla d'argent
AWC Vienna 2025



DO Catalunya

Cabernet sauvignon

12 mesos en bota i 12 en ampolla

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 caramel toffee, fulla de tomàquet i flor de violeta. En boca és fresc, afruitat i rodó. Final llarg i persistent.

9,50 €

|||| 03741 - 75 cl

DO Penedès

Cabernet sauvignon

12 mesos en bota i 24 en ampolla

Alc.: 14 % vol.

Servei: 16 - 18 °C

Tipus: Intens Cos: ●●●● Dolçor: ●○○○

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

De color granat amb lleugers reflexos robí. Gran complexitat en nas. Aromes de fruita negra, torrefactes i especiats sobre un fragant fons de regalèssia, eucaliptus i cedre. Lleugeres notes d'anís. En boca és intens i amb tanins vellutats. Final llarg i afruitat amb records de fruita negra i torrefactes.

12,90 €

|||| 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

12 mesos en bota i 24 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 dolces i cítrics. 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 de merlot.

14,15 €

|||| 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 acarolat per la suau trobada de dos vents dominants, el cerç i el garbí.



Medalla d'or
AWC Vienna 2025



Medalla d'or
Concours Mondial
du Bruxelles 2025



DO Catalunya

Sirà

12 mesos en bota i 24 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 negra i caramel tofe. En boca és intens, sorprenentment fresc i amb tanins madurs.

14,85 €

|||| 0378 - 75 cl

31,50 €

|||| 03782 - 150 cl

Natura

DIFERENTS COLLITES

Cuidem el territori

Natura és la nova gamma de vins negres ecològics del celler. Les vinyes, ubicades al Penedès de més alçada, es cultiven de forma ecològica, sense utilitzar ni pesticides ni herbicides. D'aquesta forma, s'afavoreix la biodiversitat en la vinya i el seu entorn. Per aquest motiu, a les etiquetes hi són representades cinc espècies que podem trobar al capvespre passejant per les nostres finques: l'òliba, el puput, la perdiu vermella, la guineu i el cabirol.

Xarel·lo

DO Penedès

Xarel·lo

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Afruitat 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.

13,90 €



AGRICULTURA
BIODINÀMICA



AGRICULTURA
ECOLÒGICA

0353 - 75 cl

Macabeu

DO Penedès

Macabeu

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

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

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

De color groc palla amb reflexos daurats. Aromes de fruita blanca madura i fruita amb os sobre un fragant fons cítric i d'herbes seques. Lleugers records de torrefactes i d'espècies. En boca és fresc, untuós i complex, amb un final llarg i persistent.

13,95 €



AGRICULTURA
ECOLÒGICA

0361 - 75 cl

Garnatxa Negra

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.

10,50 €



AGRICULTURA
ECOLÒGICA

0374 - 75 cl

Criança

DO Penedès

Merlot, cabernet sauvignon i garnatxa negra

6 mesos en bota i 18 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 criança. En boca és suau, amable i amb un final llarg i persistent a fruita vermella.

10,70 €



AGRICULTURA
ECOLÒGICA

0373 - 75 cl

Reserva

DO Penedès

Cabernet sauvignon, merlot i garnatxa negra

12 mesos en bota i 24 en ampolla

Alc.: 13,5 % vol.

Servei: 16 - 18 °C

Tipus: Intens Cos: ●●●○○ Dolçor: ●○○○○

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

De color robí amb suaus reflexos granat. Intenses aromes de fruita negra i vermella sobre un fragant fons especiat i balsàmic. Records de xocolata, tabac i anet. En boca és elegant, amb tanins madurs i un final llarg i persistent de fruita negra i torrefactes.

13,70 €



AGRICULTURA
ECOLÒGICA

0375 - 75 cl



Medalla gran or
Girovi 2025



Medalla d'argent
Decanter 2025



Medalla d'argent
Vinari 2025



Medalla de bronze
Tastavins 2025



Medalla d'or
Grenaches du
Monde 2025



Lot Natura

Gaudeix de la nostra gamma de vins negres ecològics amb aquest fantàstic lot de 3 ampelles. Una oportunitat única per a descobrir les varietats negres més importants de la regió, assaborir els matisos del pas del temps i emportar-vos un trosset del Penedès a casa.

35,80 €

5046 - 3 ampelles de 75 cl



100 Barricas

GRAN RESERVA

Una obra mestra

Cada any seleccionem les 100 millors botes de les varietats cabernet sauvignon i merlot per elaborar el nostre 100 Barricas, 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

18 mesos en bota i 42 en ampolla

Producció limitada: 28.000 ampolles aproximadament

Alc.: 14 % vol.

Servei: 16 - 18 °C

Tipus: Intens Cos: ●●●○ Dolçor: ●●○○

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

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

18,85 €

03762 - 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.



Medalla d'or
Girovi 2025



Medalla d'argent
Decanter 2025



Medalla d'argent
AWC Vienna 2025



Medalla de bronze
Tastavins 2025

DO Penedès

Carinyena

24 mesos en bota i 12 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 negra i espècies dolces sobre un perfumat fons balsàmic i torrefacte. Records de sotabosc mediterrani, tabac i fruits secs. En boca és molt equilibrat, rodó i amb un final etern i molt afruitat que ens recorda al dàtil.

28,50 €

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

64,85 €

|||| 5038 - 3 ampolles de 75 cl

40 | maset.cat

Mas Viló

CRIANÇA

Damunt de sòls de llicorella de mil colors, en costers i feixes de pendents pronunciats, creixen els nostres ceps de carinyena i garnatxa. 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.



DOQ Priorat

Garnatxa negra i carinyena

10 mesos en bota i 14 en ampolla

Alc.: 14,5 % vol.

Servei: 14 - 16 °C

Tipus: Intens Cos: ●●●●

Dolçor: ●●●● Tanins: ●●●●

Acidesa: ●●●● Alcohols: ●●●●

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

17,60 €

|||| 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.



DOQ Priorat

Carinyena i garnatxa negra

12 mesos en ciment, bota i àmfora i 24 en ampolla

Alc.: 14,5 % vol.

Servei: 16 - 18 °C

Tipus: Intens Cos: ●●●●

Dolçor: ●●●● Tanins: ●●●●

Acidesa: ●●●● Alcohols: ●●●●

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

25,35 €

|||| 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 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

4 mesos en foudre i 8 en ampolla

Alc.: 13,5 % vol.

Servei: 8 - 10 °C

Tipus: Madur Cos: ●●●●

Dolçor: ●●●● Tanins: ●●●●

Acidesa: ●●●● Alcohols: ●●●●

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 afruïtat.

18,50 €

|||| 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'hàbitat ideal per a la càlida i afruitada garnatxa negra.



Silvestre

COLLITA

Vi negre fruit de l'ancestral sistema de maceració carbònica tradicional de La Rioja 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.

9,95 €

|||| 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, elaborat 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 reflexos verdosos. Intenses aromes de fruita blanca, fruita tropical i flor blanca sobre un refrescant fons cítric i vegetal. Records de ametlles, orellana i flors seques. En boca és intens, afruitat i molt fresc. Final llarg i persistent amb un lleuger toc amarg.

10,50 €

|||| 0401 - 75 cl

Senderos del Molinero

SEMICRIANÇA

DOCa Rioja

Viura (macabeu)

6 mesos en foudre i 8 en ampolla

Alc.: 12 % vol.

Servei: 8 - 10 °C

Tipus: Madur Cos: ●●○○○ Dolçor: ●○○○○

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

De color groc llimona amb reflexos daurats. Aromes de fruita blanca, flors blanques i cítrics sobre un lleuger fons torrefacte i herbaci. Lleugeres notes de préssec. En boca és fresc, untuós i amb un final llarg i elegant.

10,90 €

|||| 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. Amb aquesta finalitat, elaborem tres vins negres ideals per descobrir els matisos i les aromes que ens aporten els diferents temps de 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

75,90 €

|||| 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

6 mesos en bota i 8 en ampolla

Alc.: 14 % vol.

Servei: 14 - 16 °C

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

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

De color robí amb lleugers reflexos porpra. Aromes de fruita negra, flors i pell de taronja sobre un suau fons de caramel toffee i espècies. Records balsàmics de menta i anet. En boca és molt afruitat, fresc i sedós. Final llarg i persistent.

10,20 €

|||| 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

12 mesos en bota i 12 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 negra i espècies dolces sobre un perfumat fons balsàmic. Records de violeta fonoll i ebenisteria. D'entrada suau, amb tanins madurs i cos mitjà, ens delecta amb un final llarg i persistent.

12,35 €

|||| 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

12 mesos en bota i 24 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 negra madura, iogurt de maduixa, espècies, rosa seca i sotabosc sobre un delicat fons de cacau i caixa de puros. Records de regalèssia i cuir. En boca és suau i elegant, amb tanins rodons i un final increïblement llarg.

15,40 €

|||| 0395 - 75 cl



Ribera del Duero

La tinta d'un país

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.

12,50 €

■■■■ 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. Olivarers 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)

12 mesos en bota i 12 en ampolla

Alc.: 14,5 % 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 a anet, espígol, regalèssia i menta. En boca és fresc, rodó i amb un final llarg i càlid.

18,20 €

■■■■ 2174 - 75 cl

Un viatge als orígens

Ibericus és l'aposta del celler per la biodiversitat i per la conservació de les varietats autòctones més representati-

ves 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.

10,95 €

■■■■ 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 amb os sobre un fons cítric, floral i herbaci. Records de llaminadura i fonoll. En boca és llaminer, intens i amb un final lleugerament salí.

9,40 €

■■■■ 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 tinta	
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.

9,40 €

■■■■ 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.

Graciano	
8 mesos en bota i 4 en ampolla	
Alc.:	13,5 % vol.
Servei:	14 - 16 °C
Tipus:	Intens Cos: ●●●○○
Dolçor:	●●○○○ Tanins: ●●●○○
Acidesa:	●●●○○ Alcohol: ●●●○○

De color robí amb brillants reflexos violacis. En nas destaquen les aromes de fruita negra i espècies sobre un fragant fons d'eucaliptus i caramel toffee. Records de violeta i pebrot verd. En boca és intens, fresc, amb tanins madurs i un final afruitat.

10,50 €

■■■■ 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.:	13,5 % 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 fragant 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.

10,50 €

■■■■ 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	
8 mesos en bota i 4 en ampolla	
Alc.:	14 % vol.
Servei:	14 - 16 °C
Tipus:	Intens Cos: ●●●○○
Dolçor:	○○○○○ Tanins: ●●●○○
Acidesa:	●●●○○ Alcohol: ●●●○○

De color robí amb reflexos violeta. Aromes de fruita negra i vermella sobre un lleuger fons balsàmic, herbaci 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.

10,50 €

■■■■ 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.



64,95 €

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, godello i loureiro, raïms que no podrien créixer a cap altre lloc, arrenen amb força per a regalar-nos vins elegants, cítrics i molt refrescants.

Azuleiro

COLLITA

De matinada, quan el sol encara no ha sortit, l'Azuleiro, «el qui fa el blau», recorre la costa atlàntica per pintar-la de dalt a baix. Travessa mars, rius i muntanyes, embolicat amb una capa d'algues i salobre, pintant el blau que la nit s'endugué. Pinta les onades, la brisa i l'horitzó a on feinegen els pescadors. I així, en silenci, quan el sol arriba, la costa es desperta, tranquil·la, bella, sota el cel de l'Atlàntic, vestida de blau.



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

De color groc llimona amb reflexos verdosos. Aromes de fruita blanca i amb os sobre un refrescant fons floral i cítric. Lleugers records d'herba fresca acabada de tallar. En boca és fresc, i saborós, amb un final llarg i persistent que ens recorda a la llimadura de préssec.

13,50 €

■■■■ 03503 - 75 cl

Atlàntico

COLLITA

Atlàntico 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.

13,50 €

■■■■ 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 pera i préssec sobre un refrescant fons floral i cítric. Records de mel, fonoll i regalèssia. En boca és fresc, saborós i mineral, amb un final molt llarg i persistent i el característic toc salí de la varietat.

14,70 €

■■■■ 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.

16,40 €

■■■■ 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 granítiques 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 làctic. Records salins i herbacis. En boca és fresc, saborós i untuós, amb un final llarg i persistent i el característic toc salí de la varietat.

16,40 €

■■■■ 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 en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●●○ Dolçor: ●●●●

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

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

8,95 €

|||| 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 en rima

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.

8,95 €

|||| 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 en rima

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

9,95 €

|||| 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 en rima

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.

8,95 €

|||| 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.

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.

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 en rima

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.

12,65 €

|||| 0324 - 75 cl

7,45 €

|||| 03240 - 37,5 cl

DO Cava

Xarel·lo, macabeu i parellada

24 mesos en rima

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 a fruita blanca madura sobre un perfumat fons floral i cítric. Lleugers records a galeta, pa torrat i ametlla. En boca és amable i de bombolla cremosa. Notes a fruita i torrefactes. Final llarg lleugerament dolç.

12,65 €

|||| 0323 - 75 cl

7,45 €

|||| 03230 - 37,5 cl

DO Cava

Xarel·lo, macabeu i parellada

24 mesos en rima

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 fragant fons floral. Lleugers records de fleca, torrats i fruits secs. Entrada suau i llaminera amb bombolles fines molt ben integrades. Final nítid, dolç i persistent.

12,65 €

|||| 0321 - 75 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'argent
CSWWC 2025



Medalla de bronze
Decanter 2025



Millor cava del món

Millor vi escumós ecològic del món

The Champagne & Sparkling Wine
World Championships (CSWWC) 2023

Brut Nature GUARDA SUPERIOR RESERVA

DO Cava

Xarel·lo

24 mesos en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

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

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

De color groc llimona amb suaus reflexos daurats. Bombolla cremosa ben integrada. Aromes de fruita blanca, flors blanques i cítriques 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.

14,25 €

|||| 0828 - 75 cl



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

▶ 2:17 min



Brut GUARDA SUPERIOR RESERVA

DO Cava

Xarel·lo

24 mesos en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

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

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

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

14,25 €

|||| 0827 - 75 cl



Medalla d'argent
Vinari Barcelona
Rosé 2025

Brut Rosé GUARDA SUPERIOR RESERVA

DO Cava

Garnatxa tinta

12 mesos en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

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

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

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

14,25 €

|||| 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 en rima

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.



En estoig



12,90 €

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

8 mesos en rima

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.



13,30 €

0329 - 75 cl

Amb embolcall de paper

Vintage

GUARDA SUPERIOR
GRAN 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.



Medalla d'argent
Vinari 2025

DO Cava

Xarel·lo, macabeu i parellada

44 mesos en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 8 - 10 °C

Tipus: Madur Cos: ●●●○

Dolçor: ●○○○ Tanins: ●○○○

Acidesa: ●●●○ Alcohol: ●●○○

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

16,40 € 34,80 €

0334 - 75 cl 0325 - 150 cl



AGRICULTURA
ECOLÒGICA



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
Concours Mondial
de Bruxelles 2025



Medalla d'or
Vinari 2025



Medalla de bronze
Decanter 2025



DO Cava

Xarel·lo, macabeu i chardonnay

44 mesos en rima

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 a fruita blanca madura, notes cítriques i aromes de llarga criança. Records de pomera en flor. En boca és sec, ampli i cremós, amb bona estructura i un final llarg i persistent molt refrescant.

18,50 €

033411 - 75 cl



Millor Cava del Món Millor Vi Escumós d'Espanya



The Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC) 2025



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

1:57 min

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

56 mesos en rima

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 brioux i fruits secs. En boca és estructurat, fresc i complex, amb una bombolla ben integrada. Final llarg i persistent amb records minerals.



28,50 €

0335 - 75 cl



35,95 €

03351 - 75 cl



58,00 €

03353 - 150 cl



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 en rima

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.

12,80 €

|||| 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 en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●●○

Dolçor: ●●●○ Tanins: ○●○○

Acidesa: ●●●○ Alcohol: ●●○○

De color groc pàl·lid amb reflexos daurats. Aromes de fruites amb os i espècies sobre un 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.

12,80 €

|||| 0331 - 75 cl

Aurum

GUARDA SUPERIOR RESERVA
BRUT NATURE

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



DO Cava

Xarel·lo i chardonnay

24 mesos en rima

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.

12,90 €

|||| 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.

8,55 €

|||| 02601 - 75 cl

Rosat

Beguda escumosa desalcoholitzada

Ull de llebre

Alc.: 0 % vol.

Servei: 6 - 8 °C

Tipus: Lleuger Cos: ●●○○ Dolçor: ●●●○

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

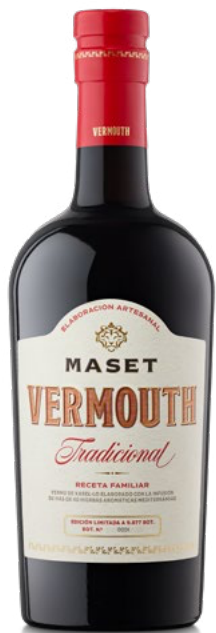
De color rosat pàl·lid net i brillant. Intenses aromes de fruita vermella fresca i cítrics. En boca és agradable, amb un carbònic ben integrat i una refrescant acidesa. Final llarg i afruitat. Ideal per a acompanyar qualsevol plat.

8,55 €

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



Cupatge de varietats blanques

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.

11,95 €

■■■■ 0343 - 75 cl

VI DOLÇ

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'asseollament.



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.

11,80 €

■■■■ 0347 - 50 cl

VI DOLÇ

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.



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.

9,65 €

■■■■ 0349 - 75 cl

VI DOLÇ

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 pròxim i forjar complicitats. A explicar qui som i què fem. Trobar el nostre lloc al món. Que tan sols ens alimentin les paraules i el vi. Encenem la tertúlia!



MoscateLL d'Alexandria

Criança dinàmica de 10 anys en bota

Producció limitada: 4.500 ampolles

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 almívans 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 avellanens.

16,95 €

■■■■ 0348 - 50 cl



En estoig

Lots de benvinguda

Descobreix Maset

Li presentem el lot Descobreix 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

100,75 €

|||| 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 Selección
- 1 Syrah

96,80 €

|||| 5043 - 6 ampolles de 75 cl

Amani-ments

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.



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, café i regalèsia sobre un perfumat fons torrefacte. En boca és fresc, dolç, persistent, amb un final llarg i afruitat.

12,20 €

|||| 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.

17,10 €

|||| 3971 - 50 cl

Cerveses

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.

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

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 llúpul, s'incorpora en diferents moments de la fermentació per a aportar el seu característic amargor.



Rossa

ABBEY BLOND

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

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

2,90 €

■■■■ 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: ●●○
Llúpul: ●●○ Alcohol: ●●○

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

2,90 €

■■■■ 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: ●●●
Llúpul: ●●○ Alcohol: ●●●

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

2,95 €

■■■■ 1035 - 33 cl

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: ●○○
Llúpul: ●○○ Alcohol: ●○○

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

2,90 €

■■■■ 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: ●●○
Llúpul: ●○○ Alcohol: ●○○

De color marró amb reflexos vermellorsos i aparença 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.

2,90 €

■■■■ 1065 - 50 cl

IPA

INDIAN PALE ALE

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

De color ataronjat tèrbol amb escuma blanca de persistència mitjana. Aromes intenses a llúpul, 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.

2,80 €

■■■■ 1016 - 33 cl

NEGRES

100 Barricas
GRAN RESERVA pàg. 38

1777
RESERVA pàg. 39

Cabernet Franc
SEMICRIANÇA pàg. 32

Cabernet Sauvignon
CRIANÇA pàg. 34
RESERVA pàg. 34

Castillo de Urtau
COLLITA pàg. 47
CRIANÇA pàg. 47

Clos Viló
RESERVA pàg. 41

Crianza
CRIANÇA pàg. 45

Eufòria
COLLITA pàg. 31

Foc
RESERVA pàg. 35

Gran Roble
RESERVA pàg. 33

Ibericus

Garnatxa Negra
COLLITA pàg. 48

Graciano
SEMICRIANÇA pàg. 49

Mencía
COLLITA pàg. 49

Monestrell
SEMICRIANÇA pàg. 49

Mas Viló
CRIANÇA pàg. 41

Natura
Garnatxa Negra
COLLITA pàg. 36

Criança
CRIANÇA pàg. 36

Reserva
RESERVA pàg. 36

Origen
COLLITA pàg. 21

Pinot Noir
COLLITA pàg. 32

Reserva
RESERVA pàg. 45

Roble
CRIANÇA pàg. 33

Silvestre
COLLITA pàg. 42

Syrah
RESERVA pàg. 35

Tempranillo
SEMICRIANÇA pàg. 44

Vinya Selena
SEMIDOLÇ COLLITA pàg. 22

BLANCS

Abadia Mediterrània

Muscat
AGULLA COLLITA pàg. 23

Verdejo
AGULLA COLLITA pàg. 23

Atlàntico
COLLITA pàg. 52

Azuleiro
COLLITA pàg. 52

Blanc de Blancs
COLLITA pàg. 25

Clos Viló Blanc
COLLITA pàg. 41

Eufòria
COLLITA pàg. 30

Flor de Mar
COLLITA pàg. 25

Ibericus

Garnatxa Blanca
COLLITA pàg. 48

Verdejo
COLLITA pàg. 48

La Sinia
CRIANÇA pàg. 26

La Soledad
RESERVA pàg. 27

Natura Macabeu
COLLITA pàg. 36

Natura Xarel·lo
COLLITA pàg. 36

Novell
NOVELL pàg. 29

Origen
COLLITA pàg. 21

Pazo de Oiras

Albariño
COLLITA pàg. 53

Godello
COLLITA pàg. 53

Ponte de Barbeita
COLLITA pàg. 53

Senderos

De las Nieves
COLLITA pàg. 43

Del Molinero
SEMICRIANÇA pàg. 43

Singular
COLLITA pàg. 28

Vinya Selena
SEMIDOLÇ COLLITA pàg. 22

Abadia Mediterrània Rosé
AGULLA COLLITA pàg. 23

Eufòria
COLLITA pàg. 30

Merlot
COLLITA pàg. 28

Origen
COLLITA pàg. 21

Vinya Selena
SEMIDOLÇ COLLITA pàg. 22

1917
GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE pàg. 65

Ancestral Xarel·lo
VI ESCUMÓS pàg. 62

Aurum
GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE pàg. 66

Ice Cocktail
GUARDA SUPERIOR RESERVA SEMISEC pàg. 66

L'avi Pau
GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE pàg. 64

Nectar White
GUARDA SUPERIOR RESERVA SEMISEC pàg. 66

Nu

Brut
GUARDA SUPERIOR RESERVA pàg. 61

Brut Nature
GUARDA SUPERIOR RESERVA pàg. 60

Brut Rosé
GUARDA pàg. 61

Pau Massana
GUARDA BRUT NATURE pàg. 62

Reserva

Brut
GUARDA SUPERIOR RESERVA pàg. 59

Brut Nature
GUARDA SUPERIOR RESERVA pàg. 59

Semiseco
GUARDA SUPERIOR RESERVA pàg. 59

Tradicional

Brut
GUARDA pàg. 57

Brut Nature
GUARDA pàg. 57

Brut Rosé
GUARDA pàg. 57

Semiseco
GUARDA pàg. 57

Vintage
GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE pàg. 63

Zero

Blanc
COLLITA SENSE ALCOHOL pàg. 67

Rosat
COLLITA SENSE ALCOHOL pàg. 67

Abadia

Reserva
ABBEE CHRISTMAS pàg. 72

Rossa
ABBEE BLOND pàg. 72

Torrada
ABBEE BROWN pàg. 72

Baviera

Rossa
HEFEWEISSBIER pàg. 73

Torrada
DUNKLE HEFEWEISSBIER pàg. 73

IPA
INDIAN PALE ALE pàg. 73

Records
DOLÇ NATURAL CRIANÇA pàg. 69

Vermouth
APERITIU pàg. 68

LOTS

Col·lecció Supreme
MONOARIETALS pàg. 50

Descobreix Maset
LOT DE BENVINGUDA pàg. 70

Essència Priorat
DOQ PRIORAT pàg. 40

Grans Vins de Maset
LOT DE BENVINGUDA pàg. 70

Natura
DO PENEDÈS pàg. 37

Selecta Rioja
DOCa RIOJA pàg. 44

AMANIMENTS

Vinagre al Pedro Ximenes
RESERVA BALSÀMIC pàg. 71

Oli d'Oliva Verge Extra
VERGE EXTRA pàg. 71

CERVESES

Abadia

Reserva
ABBEE CHRISTMAS pàg. 72

Rossa
ABBEE BLOND pàg. 72

Torrada
ABBEE BROWN pàg. 72

Baviera

Rossa
HEFEWEISSBIER pàg. 73

Torrada
DUNKLE HEFEWEISSBIER pàg. 73

IPA
INDIAN PALE ALE pàg. 73



E dita

Departament de màrqueting i comunicació de Cellers Maset.

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



Comparteix aquest catàleg

Captura el codi QR amb el teu mòbil i comparteix el Catàleg de Maset 2026 en format PDF amb la teva 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 70 €.

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 2026.

Data de publicació: febrer de 2026.

Segueix-nos a



Uneix-te al nostre canal de WhatsApp

Notícies, promocions, novetats i molt més!



Apunta't al nostre butlletí electrònic

Rebràs ofertes especials i informació del celler.

info@maset.com

maset.cat

☎ 900 200 250

☎ 650 200 250





VINS I CAVES