

Te damos
la bienvenida
a tu bodega
particular



En Bodegas Maset seguimos nuestro propio camino.

Creemos en la proximidad, en la conexión directa con quienes dan sentido a nuestros vinos: nuestros clientes. Cuando en los años cincuenta nos dijeron que la venta puerta a puerta no funcionaría, lo demostramos. Cuando en los ochenta nos advirtieron que vender vino por teléfono era imposible, insistimos. Cuando a principios de los 2000 nos dijeron que internet no era el camino, abrimos nuevas vías.

Hemos evolucionado con el tiempo sin perder nuestra esencia, fieles a nuestro compromiso con la calidad y la autenticidad. Y nada nos hace más ilusión que compartir nuestros vinos contigo.

Bodegas Maset,
Defensores de un estilo propio.

Sumario

Una historia singular	pág. 04
Defensores de un estilo propio	pág. 06
Nuestras bodegas	pág. 08
Nuestras fincas	pág. 10
Colaboraciones	pág. 14
Nos encontrarás muy cerca de ti	pág. 16
Inauguramos el nuevo centro de visitas	pág. 17
Ventajas de ser cliente	pág. 18
La asesora vinícola, el alma de la bodega	pág. 19
Gamas de entrada	pág. 20
El Penedès	pág. 24
El Priorat	pág. 40
La Rioja	pág. 42
Ribera del Duero	pág. 46
Aires atlánticos	pág. 52
Cava	pág. 54
Lotes de bienvenida	pág. 70
Aliños	pág. 71
Cervezas	pág. 72
Directorio de productos	pág. 74

¿Cómo clasificamos nuestros vinos y cavas?

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

- **Alcohol:** la sensación de calidez en boca.
 - **Cuerpo:** la intensidad de color y densidad del vino en boca.
 - **Taninos:** las sensaciones de astrin- gencia y rugosidad en boca.
 - **Dulzor:** la sensación dulce en boca.
 - **Acidez:** la sensación de frescor en boca.
- Todos los productos de la bodega son analizados minuciosamente a partir de estas cinco características y puntuados del 1 al 5. El resultado, y la extracción de dicha información, nos permite catalogar individualmente cada vino de la bodega en una tipología de producto en concreto.
- En Maset trabajamos con 4 tipologías de producto distintas:
- **Ligero:** vinos jóvenes frescos y livianos.
 - **Afrutado:** vinos jóvenes de cuerpo medio.
 - **Maduro:** vinos crianza y reserva de cuerpo medio y complejidad alta.
 - **Intenso:** vinos potentes y con cuerpo.
- Gracias a esta clasificación, podrás conocer rápidamente las características principales del vino, ayudándote a escoger el producto que mejor se adapte a tus gustos y preferencias.



Comparte este catálogo

Captura el QR con tu móvil y comparte el Catálogo de Maset 2026 en formato PDF con tu familia y amistades por WhatsApp, correo electrónico o redes sociales.

Una historia singular

Viticultores desde 1390

Los Massana son uno de los linajes vitivinícolas documentados más antiguos del **Penedès (Barcelona)**. La primera referencia escrita de la familia se remonta a **1390**, año en el que se cita en el registro a Ramón Maçana, campesino de Sant Pere Molanta. Siglos más tarde, también encontramos la

primera referencia a la relación de la familia con Maset del Lleó (literalmente, «masía pequeña perteneciente al señor Lleó»), la casa solariega construida en **1777**. En aquel tiempo, las tierras de Maset del Lleó todavía eran feudo de la Abadía de Montserrat y teníamos que pagar tributos para trabajarlas. Desde

Momento de descanso durante la vendimia. Año 1952.



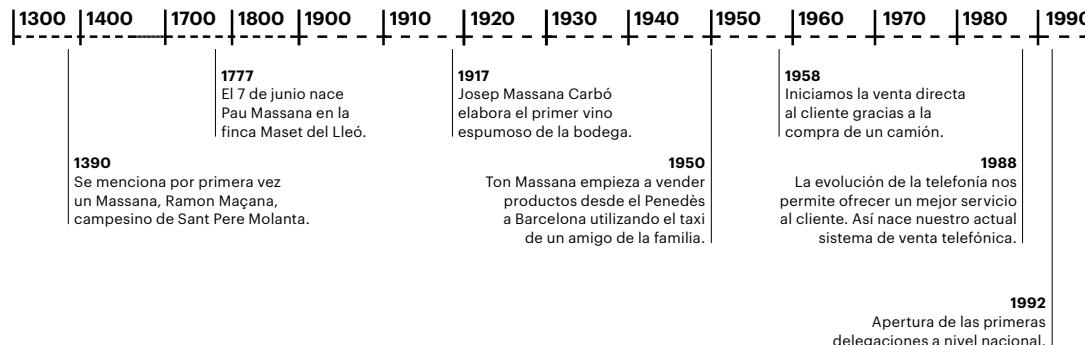
entonces, **20 generaciones** hemos estado ligadas al **cultivo de la vid y a la elaboración de vinos y cavas de gran calidad**.

La perseverancia de la familia en el cultivo de la vid no decayó ni ante la terrible plaga de la filoxera, de finales del siglo XIX. Así, en **1917**, **Josep Massana Carbó** encontró el coraje necesario para volver a empezar y elaborar el **primer vino espumoso de la bodega, un cupaje especial de variedades autóctonas** que aún utilizamos hoy en día en nuestros cavas.

En la **década de los 50**, **Ton Massana Ràfols**, hijo de Josep Massana Carbó y de Dolors Ràfols Puig, aprovechó el taxi de un amigo de la familia para llevar, desde el Penedès, vinos y productos agrícolas a Barcelona. Al ver que el negocio funcionaba, en **1958**, **Ton decide comprar un camioneta y, una vez por semana, entregar los productos directamente en casa de los clientes**.



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



Desde 1958 llevando los mejores vinos y cavas directamente a casa de nuestros clientes

A finales de los 80, la democratización de la telefonía nos permite entrar en casa del cliente y ofrecer un mejor servicio de venta y posventa. Una seña de identidad que hemos conservado inalterable hasta nuestros días.

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

En 2001 exportamos el **modelo de negocio a Kóln (Alemania)**, abriendo la primera delegación fuera de España y en 2015 inauguramos una nueva delegación en Andorra. Además, desde el año 2000 exportamos vinos y cavas a más de 35 países entre los que destacan Bélgica, Brasil, China, Corea, Estados Unidos, Finlandia y Japón. En la actualidad, atendemos a más de **180.000 clientes** en todo el mundo y elaboramos más de **5 millones de botellas de vino y cava al año**, una cifra que nos ha llevado a ser la **bodega líder en la venta a domicilio sin intermediarios**.



Primera camioneta de la bodega, expuesta en la sede central de La Granada.



Marc Massana, miembro de la vigésima generación de la familia Massana.



Defensores de un estilo propio

La pasión por la tierra y el trabajo bien hecho nos llevan a la búsqueda de un estilo propio, el estilo Maset: agricultura sostenible, elaboraciones poco intervencionistas y un profundo respeto por el entorno, los tres ejes principales de nuestra bodega.



De izquierda a derecha y de arriba a abajo:
Mariquita de siete puntos (*Coccinella septempunctata*) en uno de nuestros viñedos del Penedès.
Trabajador del Priorat realizando el remontado para favorecer la extracción de las sustancias del hollejo.
Vendimia manual de cariñena en Bellmunt del Priorat.

Viticultura sostenible y poco intervencionista

Desde hace más de treinta años trabajamos nuestros viñedos mediante una **agricultura sostenible, tradicional y poco intervencionista**. Un arte transmitido de padres a hijos que **nos ha permitido evitar el uso de pesticidas y herbicidas** en nuestro día a día, previniendo la pérdida de biodiversidad y el empobrecimiento del suelo. Además, en los últimos años, hemos empezado la conversión a ecológico con el objetivo de que, dentro de poco, todos nuestros viñedos y los de nuestros viticultores también lo sean.

En Maset sabemos que **la calidad del vino nace en el viñedo**. Por este motivo, llevamos un control exhaustivo de cada fase del proceso vegetativo (poda, inflorescencia, floración, cuajado, envero y vendimia) realizando inspecciones periódicas de los diferentes viñedos que cultivamos y recopilando la información necesaria para afrontar la vendimia con las máximas garantías.

Los días previos a la vendimia, efectuamos controles de maduración diarios, controlando el estado sanitario de la uva, el grado probable de alcohol, la acidez y la maduración de las pepitas. El análisis de esta información nos permite escoger el día y hora óptimos para recoger la uva, adaptando cada recolección al estilo de vino.

Gracias al trabajo y dedicación de nuestros viticultores, podemos conseguir **vinos con personalidad propia, con el punto óptimo de maduración y fieles a la tierra que los ve nacer**.

Viniculatura honesta, sin defectos, añadiendo el menor número de aditivos posible

En la bodega trabajamos para evitar al máximo los defectos, con el objetivo de ofrecer vinos para ser disfrutados, buscando un estilo accesible, honesto, sabroso y de marcado carácter mediterráneo. **Vinos que enamoren desde la primera copa** y que persistan en el paladar (y la memoria) un buen rato.

En el proceso de vinificación no utilizamos sistemas de prensado agresivo. Trabajamos por debajo del 60 % del rendimiento de extracción para evitar dañar los componentes sólidos de la uva que pueden traspasar aromas y sabores herbáceos (rapa, pieles y pepitas) al vino. La fermentación se realiza con levaduras autóctonas seleccionadas que nos permiten conservar el carácter y singularidad del terruño. Solo utilizamos clarificantes de origen vegetal, como la proteína del guisante o de la patata, obteniendo **vinos aptos para veganos**. Y, por último, añadimos el menor número de aditivos posibles y reducimos al máximo la manipulación humana, dejando que los vinos expresen su potencial. Un buen ejemplo de ello es que **desde 2018 trabajamos con la mitad de sulfitos** permitidos por los órganos legislativos, obteniendo **vinos más saludables, digeribles y naturales**.

Vinos fruto de una actividad humana sensible con el entorno

En Maset creemos que la elaboración del vino debe ir de la mano de una actividad humana sensible con el entorno, minimizando la huella de carbono desde la bodega hasta el cliente. Por este motivo, llevamos a cabo iniciativas como la **reducción del grosor de las botellas**, ahorrando toneladas de vidrio al año, el **uso de papel reciclado en todas nuestras publicaciones** o una prueba piloto en Barcelona y Madrid para conocer la viabilidad de utilizar exclusivamente **vehículos eléctricos para realizar el servicio de entrega a nuestros clientes**.

Además, en 2024 iniciamos la campaña de recogida de botellas en casa de nuestros clientes, convirtiéndonos en la primera bodega del estado que ofrecía este servicio. Esta iniciativa, basada en la economía circular, facilita la reutilización de botellas y supone un ahorro de miles de kg de CO₂ equivalentes emitidos en la atmósfera cada año.

Somos la primera y única bodega del Estado en recoger las botellas en casa de nuestros clientes.

En definitiva, una visión equilibrada y sostenible de empresa que no vive de espaldas al entorno, sino que valora el vino como resultado de la comisión del hombre y la naturaleza y en el que ambos son igual de importantes.

Nuestras bodegas

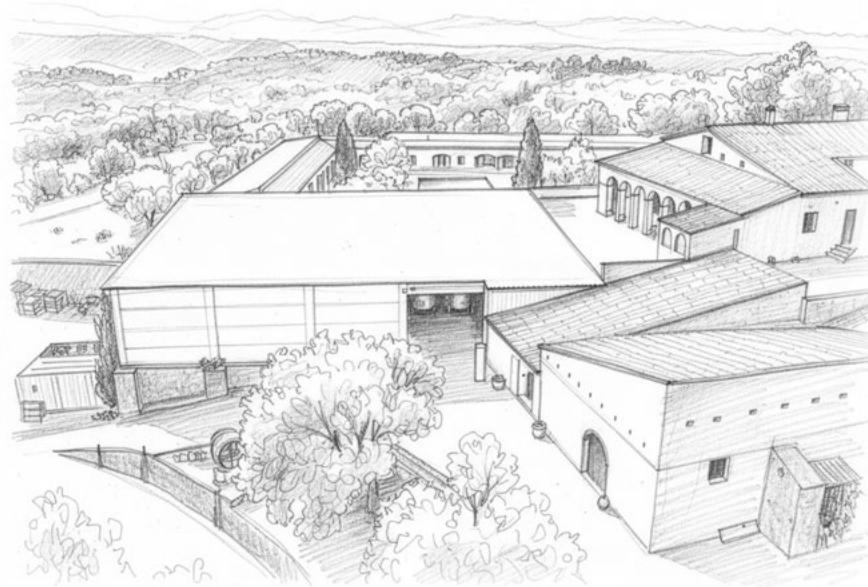
En Maset disponemos de bodegas propias en el Penedès, el Priorat y La Rioja, tres de las zonas vitivinícolas más importantes y punteras de la península ibérica. Este despliegue estratégico nos facilita el intercambio de técnicas, conocimientos y experiencias entre territorios, mejorando las labores del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

La Granada, Penedès

Nuestra sede central se encuentra en La Granada, un pequeño municipio ubicado en el corazón del Penedès, histórica zona vinícola al sur de Barcelona. Desde aquí, elaboramos una extensa gama de cavas que han dado fama internacional a la bodega, tintos de marcado carácter mediterráneo y refrescantes blancos y rosados. Las 60 hectáreas de viñedos de la familia Massana se encuentran entre la Granada (finca de la Teuleria dels Àlbers) y Subirats (finca de la Serra de Can Rovira), en diferentes inclinaciones, suelos y microclimas que nos permiten cultivar una amplia variedad de uvas, tanto mediterráneas como atlánticas.



Entrada principal de nuestra bodega en La Granada.

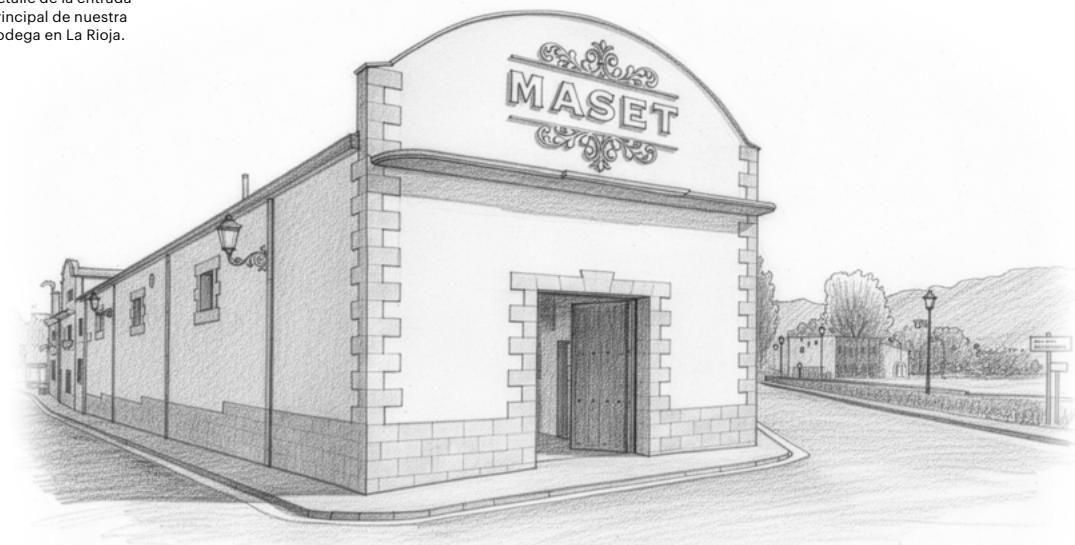


Vista aérea de Mas dels Frares, el edificio que acoge nuestra bodega en el Priorat.

El Molar, Priorat

En el año 2000 iniciamos nuestro proyecto vitivinícola en el Priorat con la fundación de Costers del Priorat, una pequeña bodega ubicada en El Molar que aprovecha la estructura de una antigua masía cartujana del siglo XV. En este singular edificio, elaboramos nuestros vinos con uvas de variedades autóctonas provenientes de cinco fincas históricas: Sant Martí, Les Solanes, Solanes del Mas d'en Pubill, Colls de Porrera y Bancalets. Las viñas, situadas en bancales y terrazas de pizarra, se trabajan de forma manual, mediante agricultura tradicional y buscando rendimientos limitados. Una filosofía de trabajo que nos permite embotellar la auténtica esencia del Priorat.

Detalle de la entrada principal de nuestra bodega en La Rioja.



Catálogo 2026 | 9

Nuestras fincas

El Penedès, Priorat y Rioja.

Terruños singulares que se funden con una tradición milenaria. Cada finca de nuestra bodega disfruta de un clima único y de unas condiciones edafológicas y geológicas particulares que salen a relucir en cada uno de nuestros vinos.

El 100 % de nuestras fincas del Penedès son de agricultura ecológica.

Vista panorámica de los viñedos de La Teuleria dels Àlbers con el macizo de Montserrat de fondo.



D.O. CAVA

Penedès

La Teuleria dels Àlbers - Siguiendo el hilo de la historia

La Teuleria dels Àlbers, cultivada desde tiempos inmemoriales, se encuentra en medio de la llanura del Penedès, rodeada de pequeñas colinas y delimitada por olivos y almendros. En 2007 se llevó a cabo una excavación en la que se catalogaron restos del neolítico hasta la edad media, destacando notoriamente la fase romana con la presencia de una granja de producción de vino y cereales en época del emperador Augusto (siglo I aC). Desde entonces, generaciones y generaciones de viticultores han seguido el hilo de la historia hasta llegar a nuestros días.

Situación: a 1 km del municipio de La Granada, en medio de la llanura del Penedès.

Altitud: 235 - 272 metros.

Orientación: mayoritariamente oeste y sur.

Variedades: xarel-lo, macabeo y parellada.

Edad del viñedo: de 10 a 30 años.

Suelos: gravas, arcillas y limos.

La Serra de Can Rovira - Cuna de grandes vinos

La Serra de Can Rovira está situada en el Penedès de mayor altura, en Subirats, en la vertiente oeste de la cordillera litoral. Entre margallones, romeros y brezos de invierno, los viñedos, orientados mayoritariamente a poniente, crecen sobre suelos calcáreos provenientes de un mar que ya no existe: el mar de Tetis. La cal de este mar, que también se encuentra en otras regiones vinícolas como la Borgoña, tiene su origen hace millones de años cuando estas tierras formaban parte de Pangea.

Situación: en plena cordillera litoral del Penedès.

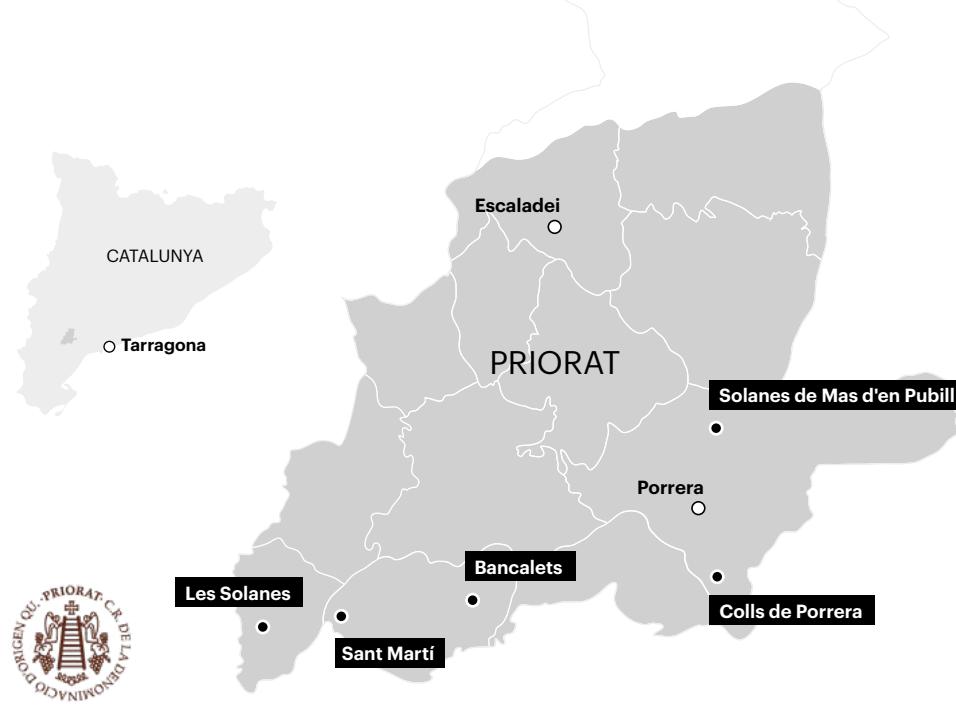
Altitud: 240 - 320 metros.

Orientación: mayoritariamente poniente.

Variedades: macabeo y parellada.

Edad del viñedo: de 20 a 70 años.

Suelos: calcáreos, margas y dolomías.



Priorat

Sant Martí - Vieja viña a poniente

Sobre laderas de fuertes pendientes, las vides viejas de cariñena cubren los sucesivos costers de Sant Martí. Un paisaje equilibrado y de líneas clásicas, cara a poniente, donde la vista se abre a la amplitud del valle del Ebro, enmarcado por altas montañas. Tras los cipreses del cementerio de Bellmunt, las rocas calcáreas de El Sarraí nos recuerdan que estamos en el límite del Priorat de *llicorella*.

Situación: a 500 metros al este del núcleo urbano de Bellmunt del Priorat.

Altitud: 200 - 255 metros.

Orientación: mayoritariamente oeste.

Variedades: cariñena tinta, garnacha tinta y otras.

Edad del viñedo: de 22 a 88 años.

Suelos: *llicorella* (pizarras).

Les Solanes - La finca del sur

Les Solanes de El Molar marca el límite meridional de la Denominación de Origen Calificada Priorat. Es la viña de pizarra más al sur. También la más soleada y cálida. Plantadas mayoritariamente en terrazas, las cepas encuentran aquí las condiciones óptimas para producir una uva de gran salud, rendimiento adecuado y fuerza expresiva, que es la base de nuestros vinos de identidad prioratina genérica.

Situación: en el extremo sur de la D. O. Q. Priorat. **Variedades:** garnacha tinta, cariñena tinta, garnacha blanca y otras.

Altitud: 150 - 180 metros. **Edad del viñedo:** de 10 a 60 años.

Orientación: mayoritariamente oeste y sur.

Suelos: *llicorella* (pizarras).

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

Masía histórica situada cerca de La Garranxa, al este de Porrera, una aldea deshabitada que encontramos en el fondo de un estrecho valle drenado por el barranco de La Garranxa, que desciende del Molló, al límite con el Camp de Tarragona. Una zona fresca —la más tardía de Porrera en madurar junto a Els Colls— que proporciona frescura e intensidad a nuestros vinos.

Situación: en el extremo más oriental de la D. O. Q. Priorat.

Altitud: 350 - 440 metros.

Orientación: sudeste.

Variedades: cariñena tinta, picapoll tinto y cariñena blanca.

Edad del viñedo: de 25 a 30 años.

Suelos: *llicorella* (pizarras).

Colls de Porrera - Tocando el cielo

Finca situada en el extremo sudeste de la D. O. Q. Priorat, en una de las zonas de mayor altitud de la comarca. Desde El Coll Major obtenemos una postal perfecta de los viñedos: las cepas que crecen apegadas a la montaña, los sucesivos bancales de un color gris plomo acentuado y la escasa vegetación que sobrevive. Suben montaña arriba, como todo, en este Priorat, que crece escalonado en la roca y que levanta la mirada con intención de trascendencia.

Situación: en el extremo sudeste de la D. O. Q. Priorat. **Variedades:** garnacha tinta y garnacha roja.

Altitud: 470 - 580 metros.

Orientación: sudeste.

Edad del viñedo: de 25 a 30 años.

Suelos: *llicorella* (pizarras).

Bancalets - Una pequeña joya de la viticultura tradicional

A pequeña escala, Bancalets presenta toda la complejidad orográfica del Priorat: laderas, vallejos y pequeñas lomas mantienen un cultivo de viñedo antiguo de cualidades extraordinarias. Entre pequeñas casas de campo y bosques de encinar, uno de nuestros parajes más carismáticos, de donde procede un vino de gran carácter.

Situación: a poca distancia al sudeste del núcleo de Bellmunt del Priorat.

Altitud: 280 - 330 metros.

Orientación: norte y noroeste.

Variedades: 90 % garnacha tinta, 10 % garnacha blanca y cariñena.

Edad del viñedo: plantada en 1939.

Suelos: *llicorella* (pizarras).



Rioja

Medrano - Frescor y potencial de envejecimiento

Viñedo singular de altura situado a pocos kilómetros del municipio de Medrano, al pie de la imponente Sierra de Moncalvillo.

Situación: en el extremo nordeste de La Rioja Alta.

Altitud: 600 - 650 metros.

Orientación: sur.

Variedades: tempranillo tinto y mazuelo.

Edad del viñedo: plantada en 1935.

Suelos: argilocalcáreos.

Colaboraciones

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



Barbeita, Monção (Portugal)

En la región de Monção elaboramos nuestro refrescante alvarinho portugués **Ponte de Barbeita**, un vino blanco con reflejos verdosos y asombrosos aromas a fruta con hueso y flores.

Cintruénigo, Navarra

En la comarca de Tudela, en medio de las llanuras del valle del Ebro, en un clima árido y estepario, elaboramos nuestro **Ibericus Graciano**.

Cubillas de Sta. Marta, Castilla y León

En la provincia de Valladolid, los viñedos de verdejo crecen cerca del río Duero. De sus fantásticas uvas elaboramos nuestro vino blanco **Ibericus Verdejo**.

Fuente-Álamo, Castilla-La Mancha

En Albacete, bajo la I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla, nacen las uvas de syrah y tempranillo con las que elaboramos nuestro vino tinto **Castillo de Elios**.

Horta de Sant Joan y Gandesa, La Terra Alta

En el sur de Catalunya, en medio de un clima mediterráneo con tendencia continental, elaboramos cuatro de nuestros vinos más suaves y afrutados: el **Ibericus Garnacha Blanca**, el **Ibericus Garnacha Tinta**, el **Cabernet Franc** y el **Pinot Noir**.

Jumilla, Murcia

En la cálida Jumilla, en el norte de Murcia, elaboramos uno de nuestros vinos más intensos y mediterráneos, el siempre sorprendente **Ibericus Monastrell**.

Montilla, Montilla-Moriles

En la andaluza y soleada tierra de Moriles se embotellan nuestro vino dulce **Pedro Ximénez** y nuestro **Vinagre al Pedro Ximénez**, ambos elaborados mediante la singular técnica del asoleo.

O Rosal, Rías Baixas

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

Roa, Ribera del Duero

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

Toro, Toro

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

Valle do Rio Lima, Lima (Portugal)

Al norte de Portugal, en el frondoso valle del río Lima, elaboramos nuestro **Azuleiro**, un vino blanco de loureiro fresco y floral.

Verín, Monterrei

En el sureste de la provincia de Ourense, a una altitud promedio de 600 metros y sobre suelos de pizarra, cultivamos las uvas de godello más excepcionales de la región para elaborar nuestro **Pazo de Oiras**.

Villafranca del Bierzo, El Bierzo

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

Ventajas de ser cliente

1. LA GAMA MÁS AMPLIA DE PRODUCTOS EN UNA SOLA BODEGA

Todas las denominaciones clave, un solo interlocutor

Trabajamos **con 10 de las denominaciones de origen más prestigiosas de la península ibérica** —Rioja, Penedès, Ribera del Duero, Priorat, Rias Baixas o Cava, entre otras— para ofrecerte **una de las gamas más amplias del mercado elaborada por una sola bodega**. Además, año tras año **ampliamos y mejoramos nuestra oferta**, adaptándonos a las nuevas tendencias y a los gustos de nuestros clientes

2. ASESORAMIENTO VINÍCOLA PERSONALIZADO

Recomendaciones pensadas para ti

Ponemos a tu disposición **un equipo de asesoramiento vinícola altamente cualificado** que te ayudará a elegir los vinos y cavas que mejor se adapten a tus gustos, necesidades y momentos especiales.

Desde la primera compra, **contarás con una asesora de tu misma provincia**, lo que garantiza **una atención cercana, ágil y eficiente**. Además, disfrutarás de una **suscripción gratuita a Maset Magazine**, la revista de la bodega con información sobre productos, novedades y contenidos del mundo del vino.



CLIENTE PRÉMIUM

También podrás convertirte en **Cliente Prémium**, el club que premia a nuestros mejores clientes con promociones especiales y vales de descuento para futuras compras.



3. SERVICIO PROPIO DE ENTREGA

Control total para tu tranquilidad

Disponemos de **24 centros de distribución repartidos por toda España** y de **una flota propia de más de 150 vehículos con control de temperatura**, que garantizan que cada pedido llegue en perfectas condiciones.

De este modo, controlamos todo el proceso —**elaboración, venta, distribución y posventa**— para ofrecer el mejor servicio y la máxima calidad. Además, contamos con uno de los servicios de entrega más competitivos del mercado, con **envío gratuito en compras superiores a 70 €**.

4. OFERTAS, PROMOCIONES Y EVENTOS

Más ventajas, más momentos para disfrutar

A lo largo del año te ofrecemos **ofertas, descuentos y promociones** para que disfrutes de nuestra amplia gama de productos al mejor precio. Como cliente, también podrás acceder a los tramos Maset Bonus, una promoción exclusiva que te permite **escoger diferentes regalos según el importe de tu compra**.

Además, podrás degustar nuestros vinos y cavas en las ferias y eventos en los que participa la bodega.



5. GARANTÍA MASET

Comprar sin riesgos es un placer

Garantizamos que todos nuestros productos salen a la venta en su **momento óptimo de consumo**. Nos encargamos de su correcta conservación para que no tengas que preocuparte por almacenarlos en casa.

Y si no quedas satisfecho, **te cambiamos el producto o te devolvemos el dinero**.

6. EMBAJADOR MASET

Compartir Maset tiene recompensa

Si nos presentas a un amigo y se convierte en cliente, te regalamos una botella de uno de nuestros mejores vinos o cavas.



Uno de nuestros repartidores realizando una entrega con una furgoneta eléctrica.

La asesora vinícola, el alma de la bodega

¿Tienes dudas? ¡Te ayudamos!

En Maset sabemos que **no es lo mismo comunicar que conectar**. Por eso, nuestro servicio de asesoramiento vinícola no se basa solo en vender, sino en escuchar, entender y acompañar. La asesora vinícola es mucho más que una voz al otro lado del teléfono: es el **vínculo directo entre la bodega y cada cliente**, la profesional que transforma cada compra en una experiencia personalizada.

Cada asesora conoce los gustos, preferencias y ocasiones especiales de su cartera de clientes. No ofrece recomendaciones genéricas, sino **sugerencias pensadas para cada**

persona, con la sensibilidad de quien sabe que **un buen vino siempre forma parte de un momento importante**.

Además, nuestras asesoras reciben **formación continua** para garantizar un **asesoramiento experto y actualizado**, asegurando que cada vino o cava recomendado sea el más adecuado para cada ocasión. En un mundo cada vez más impersonal, **Maset apuesta por la proximidad, la confianza y la relación a largo plazo**.



Asesora vinícola hablando con un cliente desde una de nuestras delegaciones.



UNA ASESORA PERSONAL PARA CADA CLIENTE

Cada cliente cuenta con una asesora vinícola de confianza y proximidad, que conoce sus gustos y necesidades para ofrecer recomendaciones personalizadas en cada compra.



FORMACIÓN CONTINUA, ASESORAMIENTO EXPERTO

Nuestras asesoras se forman constantemente en vitivinicultura y maridaje, alcanzando un nivel equivalente al prestigioso título WSET 2. Así, garantizan el mejor servicio y conocimiento de los productos.



DE LA BODEGA A TU CASA, SIN INTERMEDIARIOS

Desde el primer contacto hasta la entrega del vino, la misma asesora te acompaña en todo el proceso, garantizando una experiencia única y sin intermediarios.

Gamas de entrada

Vinos accesibles, llenos de carácter y auténticos

Perfectos para el día a día, para acompañar conversaciones espontáneas y momentos compartidos, nuestros vinos más accesibles son una invitación a disfrutar del placer del vino sin complicaciones. Son vinos sinceros, frescos y afrutados, que no pretenden ser más de lo que son: la mejor opción para empezar a descubrir el fascinante mundo del vino. Si cada botella cuenta una historia, éstas son las primeras páginas de nuestro viaje juntos.



Origen

COSECHA

El valor del territorio

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



Blanco	D. O. Catalunya	Tinto	D. O. Catalunya	Rosado	D. O. Catalunya
Macabeo y garnacha blanca		Garnacha tinta y cabernet sauvignon		Garnacha tinta y merlot	
Alc.: 11,5 % vol.		Alc.: 13,5 % vol.		Alc.: 11,5 % vol.	
Servicio: 6 - 8 °C		Servicio: 12 - 14 °C		Servicio: 8 - 10 °C	
Tipo: Afrutado	Cuerpo: ●●●○○	Tipo: Afrutado	Cuerpo: ●●●○○	Tipo: Afrutado	Cuerpo: ●●●○○
Dulzor: ●○○○○	Taninos: ●○○○○	Dulzor: ●○○○○	Taninos: ●○○○○	Dulzor: ●○○○○	Taninos: ●○○○○
Acidez: ●●●●○	Alcohol: ●●○○○	Acidez: ●●●●○	Alcohol: ●●○○○	Acidez: ●●●●○	Alcohol: ●●○○○
De color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca, fruta con hueso y plátano sobre un fondo cítrico y floral. Recuerdos a hierba recién cortada. En boca es suave, muy fresco y afrutado. Final largo ligeramente amargo.					
De color rubí brillante con reflejos púrpura. Aromas a fruta roja y negra sobre un refrescante fondo floral y cítrico. Recuerdos especiados, lácticos y balsámicos. En boca es equilibrado, fresco y afrutado. Final largo con recuerdos anisados.					
De intenso color rosado. Aromas a fruta roja, fruta con hueso y piruleta sobre un fondo floral, cítrico y anisado. En boca es ligero, afrutado y con un final largo y refrescante a hierba fresca y melocotón.					

7,25 €

0352 - 75 cl

7,55 €

0372 - 75 cl

7,25 €

0362 - 75 cl



Vinya Selena

COSECHA

Suavidad con un punto de dulzor

De uvas en su punto justo de maduración elaboramos nuestra gama Vinya Selena. Tras un prensado suave, el mosto flor fermenta un par de semanas en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Acabada la fermentación, añadimos mosto fresco para endulzar ligeramente y obtener un vino sorprendentemente afrutado, suave y con el punto óptimo de frescor. La puerta de entrada perfecta para descubrir el maravilloso mundo del vino.

Tinto

Garnacha tinta, cabernet sauvignon y merlot

Alc.: 13 % vol.

Servicio: 10 - 12 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●●○○○ Taninos: ●●○○○

Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

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

Blanco

Macabeo y garnacha blanca

Alc.: 11 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●●○○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De color amarillo limón pálido con reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca, plátano y gominola sobre un fondo cítrico y herbáceo. Recuerdos a lavanda. En boca es dulzón, muy afrutado y con un final largo y refrescante a melocotón y hierba fresca.

8,30 €

III 0377 - 75 cl

8,30 €

III 0357 - 75 cl

Rosado

Garnacha tinta y trepat

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●●○○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

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

8,30 €

III 0367 - 75 cl

Abadia Mediterrània

COSECHA

Brisa de juventud

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



Rosé

Vino de aguja

Garnacha tinta y bobal

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●●○○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De brillante color rosado. Aromas a fruta roja, fruta con hueso y cítricos sobre un refrescante fondo floral y a hierba recién cortada. Sutiles recuerdos a piñuela y anís. En boca es fresco, dulce y con una burbuja fina y chispeante. Final deliciosamente afrutado.

8,90 €

III 0368 - 75 cl

Muscat

Vino de aguja

Moscatel de Frontignan y de Alejandría

Alc.: 7,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●●○○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a uva y a frutas con hueso sobre un fondo cítrico, floral y herbáceo. Recuerdos a gominola. En boca es fresco, suave y con una burbuja fina y chispeante. Final deliciosamente afrutado.

8,90 €

III 0358 - 75 cl

Verdejo

Vino de aguja

Verdejo

Alc.: 12,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●●○○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

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

8,30 €

III 03581 - 75 cl



El Penedès

Una tierra diversa y singular

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

Blanc de Blancs

COSECHA

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

Flor de Mar

COSECHA

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



D. O. Penedès

Xarel-lo

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●●○ Dulzor: ●●●●○

Taninos: ●●●●○ Acidez: ●●●●○ Alcohol: ●●●●○

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

9,25 €

0354 - 75 cl



11,60 €

0355 - 75 cl



D. O. Penedès

Chardonnay

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●○ Dulzor: ●●●●○

Taninos: ●●●●○ Acidez: ●●●●○ Alcohol: ●●●●○

De color amarillo limón con suaves reflejos dorados. Intensos aromas a fruta tropical y cítricos sobre un ligero fondo floral y herbáceo. Ligeros recuerdos lácticos. En boca es afrutado, con muy buena acidez y un final largo y persistente.



La Sínia

CRIANZA

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



D. O. Penedès

Xarel-lo

6 meses en barrica y 12 en botella

Alc.: 12 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Maduro Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

De color amarillo limón con reflejos dorados. Aromas a fruta blanca, fruta con hueso y fruta tropical sobre un fragante fondo cítrico y floral. Ligeros recuerdos a infusión, a especias y a crianza. En boca es fresco, energético, complejo y con un final ligeramente amargo. Ganará complejidad en los próximos años.

13,75 €

III 03591 - 75 cl



La Soledad

RESERVA

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



Medalla de oro
Tastavins 2025



Medalla de oro
Press Wine Competition 2025



Medalla de plata
Decanter 2025



Medalla de plata
Vinari 2025

D. O. Penedès

Chardonnay

8 meses en barrica y 16 en botella

Alc.: 12,5 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Maduro Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

De color amarillo limón con suaves reflejos dorados. Intensos aromas a fruta tropical y yogur de limón sobre un delicado fondo a flores secas, vainilla y miel. Recuerdos a frutos secos, mantequilla y pan. En boca es complejo, con muy buena acidez y un final largo y persistente. Una joya.

15,25 €

III 03592 - 75 cl



AGRICULTURA
ECOLÓGICA

31,95 €

III 035920 - 150 cl



AGRICULTURA
ECOLÓGICA



Singular

COSECHA

Merlot

Vino blanco joven elaborado con la legendaria malvasía de Sitges, una variedad dulce y sorprendentemente aromática llegada hace más de 700 años del sur de Grecia. Una pequeña microvinificación de edición limitada que forma parte del proyecto Singular, la iniciativa de la bodega que le permitirá descubrir los vinos más originales e innovadores del mercado.



D. O. Penedès

Malvasía de Sitges

Alc.: 12 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Producción limitada: 3.000 botellas aproximadamente

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

De color amarillo limón con reflejos dorados. Aromas a fruta con hueso y fruta tropical sobre un fragante fondo cítrico y floral. Recuerdos a hierbas aromáticas y especias. En boca es fresco, sabroso y persistente, con un final largo y ligeramente salino.

15,40 €



10,50 €

0363 - 75 cl

COSECHA



D. O. Penedès

Merlot

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

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



10,50 €

0363 - 75 cl

Novell

NOVEL

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



D. O. Penedès

Xarel-lo y moscatel de Frontignan

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

De color amarillo pálido con suaves reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca, fruta con hueso y uva sobre un perfumado fondo floral. Recuerdos a limón y a hierba fresca recién cortada. En boca es fresco, afrutado y con un refrescante toque carbónico, fruto de su marcada juventud. Final ligeramente amargo.

9,25 €



0351 - 75 cl

Eufòria

COSECHA

Disfrutar mediterráneamente

Nuestra gama Eufòria es un llamamiento al entusiasmo y a la pasión desatada, a la vida plena y enérgica, a los días generosos. Tres vinos de marcado carácter mediterráneo que destilan a la perfección el deseo de compartir buenos momentos y exprimir cada instante como si fuera el último. Porque ¿qué sería la vida sin un poco de euforia?



Blanco

D. O. Penedès

Xarel-lo, moscatel de Frontignan y gewürztraminer

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

De color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca, fruta con hueso y cítricos sobre un fragante fondo floral. Recuerdos a uva, melón y boj. En boca es fresco, equilibrado y con un final largo, suave y untuoso que nos recuerda a la raíz de regaliz.

14,50 €



03593 - 75 cl

Rosado

D. O. Penedès

Garnacha tinta y pinot noir

Alc.: 12 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

De color rosado pálido. Aromas a fruta roja fresca sobre un fragante fondo floral. Ligeras notas a fruta con hueso y cítricos. En boca es intenso, muy fresco y equilibrado. Final largo y agradable con recuerdos a fruta roja y cítricos.

14,50 €



0365 - 75 cl

Tinto

D. O. Penedès

Pinot noir

Alc.: 13 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

De color púrpura muy pálido. Aromas a fruta roja fresca sobre un ligero fondo cítrico y balsámico. Recuerdos a violeta, lavanda y piruleta. En boca es muy fresco, suave y goloso. Final largo y afrutado.

13,70 €



03753 - 75 cl

Pinot Noir

COSECHA

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



Pinot noir

Producción limitada: 29.000 botellas aproximadamente

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●
De color púrpura. Aromas a fruta roja fresca sobre un perfumado fondo floral y balsámico. Recuerdos a regaliz, lavanda y piruleta. En boca es fresco, suave y goloso. Final largo y afrutado.

11,25 €

III 03736 - 75 cl

Cabernet Franc

SEMICRIANZA

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



Cabernet franc

Producción limitada: 40.000 botellas aproximadamente

8 meses en barrica y 4 en botella

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

De color rubí con reflejos violáceos. Intensos aromas a fruta roja y negra madura sobre un agradable fondo balsámico que recuerda al eucalipto y al regaliz. El paso por barrica aporta suaves notas de tostados y especias dulces. Notas de hojas de tabaco y yogur de fresa. En boca es suave, afrutado, equilibrado y con un posgusto persistente y muy expresivo.

10,50 €

III 03732 - 75 cl

Roble

CRIANZA

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



D. O. Catalunya

Tempranillo

10 meses en barrica y 14 en botella

Alc.: 13,5 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: Maduro Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

De color rubí con reflejos violáceos. Aromas de fruta roja y negra madura sobre un agradable fondo balsámico que recuerda al eucalipto y al regaliz. El paso por barrica aporta suaves notas de tostados y especias dulces. Notas de hojas de tabaco y yogur de fresa. En boca es suave, afrutado, equilibrado y con un posgusto persistente y muy expresivo.

9,50 €

III 03742 - 75 cl

Gran Roble

RESERVA

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



D. O. Penedès

Tempranillo

12 meses en barrica y 24 en botella

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Tipo: Maduro Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

De color rubí con suaves reflejos granates. Aromas intensos de fruta roja madura y especias que se funden con las notas torrefactas de la crianza. Recuerdos a eucaliptus, eneldo y yogur de fresa. En boca es suave y goloso, con posgusto largo y final ligeramente amargo.

12,90 €

III 03750 - 75 cl

Cabernet Sauvignon

CRIANZA

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



D. O. Catalunya

Cabernet sauvignon

12 meses en barrica y 12 en botella

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ••••• Dulzor: •••••

Taninos: ••••• Acidez: ••••• Alcohol: •••••

De intenso color rubí con reflejos púrpura. Aromas a fruta negra crujiente, especias y regaliz. Ligeros recuerdos a caramelo tofe y tomate asado. En boca es fresco, afrutado y redondo. Final largo y persistente.

9,50 €

03741 - 75 cl

Cabernet Sauvignon

RESERVA

En el corazón del Penedès, crecen nuestras cepas de cabernet sauvignon. Una tierra de acogida que hace más de 40 años dio la bienvenida a esta excepcional variedad. Una uva pequeña de pulpa firme que, influenciada por el suave clima mediterráneo, nos regala vinos equilibrados y con intensos aromas a fruta madura. Todo un tesoro que el inexorable paso del tiempo (12 meses en barrica) redondea y llena de matices. La sincera recompensa a la perseverancia.



Medalla de plata
AWC Vienna 2025



D. O. Penedès

Cabernet sauvignon

12 meses en barrica y 24 en botella

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ••••• Dulzor: •••••

Taninos: ••••• Acidez: ••••• Alcohol: •••••

De color granate con ligeros reflejos rubí. Gran complejidad en nariz. Aromas a fruta negra, torrefactos y especiados sobre un fragante fondo a regaliz, eucaliptus y cedro. Ligeras notas a anís. En boca es intenso y con taninos aterciopelados. Final largo y afrutado con recuerdos a fruta negra y torrefactos.

12,90 €

03751 - 75 cl

Foc

RESERVA

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



Medalla de oro
AWC Vienna 2025



Medalla de oro
Concours Mondial
du Bruxelles 2025



D. O. Catalunya

Syrah

12 meses en barrica y 24 en botella

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ••••• Dulzor: •••••

Taninos: ••••• Acidez: ••••• Alcohol: •••••

De intenso color rojo rubí con suaves reflejos violáceos. Aromas a fruta negra y roja sobre un fondo balsámico y especiado. Recuerdos a regaliz, chocolate negro y hojas de tabaco. En boca es intenso, sorprendentemente fresco y con taninos maduros.

14,85 €

0378 - 75 cl

31,50 €

03782 - 150 cl

Cuidamos el territorio

Natura es la nueva gama de vinos tintos ecológicos de la bodega. Las viñas, ubicadas en el Penedès de mayor altura, se cultivan de forma ecológica, sin utilizar ni pesticidas ni herbicidas. De esta forma, se favorece la biodiversidad en el viñedo y su entorno. Por este motivo, en las etiquetas están representadas cinco especies que podemos encontrar al atardecer paseando por nuestras fincas: la lechuza, la abubilla, la perdiz roja, el zorro y el corzo.

Xarel·lo

D. O. Penedès

Xarel·lo

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●○○ Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●○○

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca madura, fruta con hueso, cítricos y flor blanca. Ligeros recuerdos tropicales, herbáceos y anisados. En boca es fresco, salino y con el característico final amargo de la variedad.

13,90 €



AGRICULTURA
BIODINÁMICA



AGRICULTURA
ECOLÓGICA

III 0353 - 75 cl

Macabeo

D. O. Penedès

Macabeo

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●○○ Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●○○

De color amarillo pajizo con reflejos dorados. Aromas a fruta blanca madura y fruta de hueso sobre un fragante fondo cítrico y de hierbas secas. Ligeros recuerdos a tostados y especias. En boca es fresco, intenso y complejo, con un final largo y persistente.

13,95 €



AGRICULTURA
ECOLÓGICA

III 0361 - 75 cl

Garnacha Tinta

D. O. Penedès

Garnacha tinta

Maceración carbónica

Alc.: 13,5 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●○○ Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●●○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●●○○

De color cereza con reflejos violáceos. En nariz destaca por sus intensos aromas a fruta roja y negra, flores y especias sobre un fragante fondo balsámico. Recuerdos a piruleta, yogur de fresa y sotobosque mediterráneo. En boca es fresco y goloso, con un final suave y excepcionalmente afrutado.

10,50 €

III 0374 - 75 cl



AGRICULTURA
ECOLÓGICA



Medalla de oro
Girovi 2025



Medalla de plata
Decanter 2025



Medalla de plata
Vinari 2025



Medalla de bronce
Tastavins 2025



Medalla de oro
Grenaches du Monde 2025



Lote Natura

Disfruta de nuestra gama de vinos tintos ecológicos con este fantástico lote de 3 botellas.

Una oportunidad única para descubrir las variedades tintas más importantes de la región, saborear los matices del paso del tiempo y llevarte un trocito del Penedès a casa.

35,80 €

III 5046 - 3 botellas de 75 cl

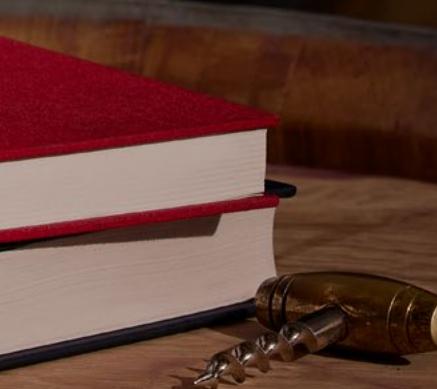


100 Barricas

GRAN RESERVA

Una obra maestra

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



D. O. Catalunya

Cabernet sauvignon y merlot

18 meses en barrica y 42 en botella

Producción limitada: 28.000 botellas aproximadamente

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●● Dulzor: ●●●○

Taninos: ●●●● Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●○

De color rubí con suaves reflejos granates. Aromas intensos a fruta negra sobre un complejo fondo especiado, herbáceo y balsámico. Notas a cedro, chocolate y hojas secas. En boca es elegante, con taninos aterciopelados y un final largo y persistente de fruta negra y torrefactos.

18,85 €

03762 - 75 cl



1777

RESERVA

Un vino como los de antes

Como homenaje al año de construcción de Maset del Lleó, la casa solariega de la familia Massana, hemos aplicado las técnicas más tradicionales a una de nuestras mejores variedades negras –la cariñena de altura de la sierra prelitoral– para obtener un vino tinto fresco, complejo y profundo. Todo un legado de elaboración que convierte este 1777 reserva en nuestra insignia.



Medalla de oro

Girovi 2025



Medalla de plata

Decanter 2025



Medalla de plata

AWC Vienna 2025



Medalla de bronce

Tastavins 2025

D. O. Penedès

Cariñena

24 meses en barrica y 12 en botella

Producción limitada: 13.200 botellas

Alc.: 14,5 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●● Dulzor: ●●●○

Dulzor: ●●●● Taninos: ●●●●

Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●○

De color granate con reflejos rubí. Intensos aromas a fruta roja y negra, fruta confitada y especias sobre un perfumado fondo balsámico y torrefacto. Recuerdos a regaliz y pan tostado. En boca es muy equilibrado, redondo y con un final eterno y muy agridulce que nos recuerda al dátil.



28,50 €

03765 - 75 cl

En estuche



El Priorat

Cuando el paisaje se hace vino

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

Essència Priorat

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



2 Mas Viló
1 Clos Viló

64,85 €

III 5038 - 3 botellas de 75 cl



Mas Viló

CRIANZA

Sobre *llicorella* de mil colores, en laderas y bancales de pendientes pronunciadas, crecen nuestras cepas de garnacha tinta y cariñena. Una tierra árida, donde gente de admirable tenacidad labra con mula y vendimia a mano. Un esfuerzo loable para obtener una uva de máxima calidad que nos permite, después de su paso por bodega, conseguir esta obra de arte. El vivo reflejo del Priorat.



D. O. Q. Priorat

Garnacha tinta y cariñena

10 meses en barrica y 14 en botella

Alc.: 14,5 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: 5/5

Dulzor: 5/5 Taninos: 5/5

Acidez: 5/5 Alcohol: 5/5

De color rubí intenso con reflejos granate. Aromas a fruta roja y negra maduras sobre un ligero fondo balsámico y especiado. Sutiles recuerdos a regaliz, hojas de tabaco, torrefactos y sotobosque mediterráneo. En boca es fresco y equilibrado, con fruta madura, marcada mineralidad, taninos redondos y un final largo y persistente.

17,60 €

III 2372 - 75 cl

Clos Viló

RESERVA

Rodeadas de muelas de más de 1.000 metros de altitud, las viejas cepas de cariñena y garnacha tinta cubren las vertiginosas laderas de pizarra de la finca Sant Martí. Un paisaje trazado por la sabia mano del hombre, donde bancales de piedra construidos a lo largo de los años roban pequeños pedazos de tierra a la rocalla. Un esfuerzo titánico que nos recompensa con este vino amable y honesto. La viva singularidad del Priorat.



D. O. Q. Priorat

Cariñena y garnacha tinta

12 meses en cemento, barrica y ánfora y 24 en botella

Alc.: 14,5 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: 5/5

Dulzor: 5/5 Taninos: 5/5

Acidez: 5/5 Alcohol: 5/5

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

25,35 €

III 2374 - 75 cl

Clos Viló Blanco

SEMICRIANZA

Desde tiempos inmemoriales, en el Priorat se ha combinado la garnacha tinta y la cariñena con cepas de uva blanca, buscando equilibrar la producción, la acidez y el grado de los vinos. Esta tradición es uno de los pequeños tesoros vitícolas de la región. Con uvas blancas de la finca Sant Martí elaboramos nuestro Clos Viló Blanco, un vino que mantiene viva la sabiduría ancestral de estas tierras.



D. O. Q. Priorat

Garnacha blanca

4 meses en foudre y 8 en botella

Alc.: 13,5 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Maduro Cuerpo: 5/5

Dulzor: 5/5 Taninos: 5/5

Acidez: 5/5 Alcohol: 5/5

De color amarillo limón. Aromas a fruta con hueso, flores blancas y cítricos sobre un fondo mineral y herbáceo. Ligeras notas de crianza y sotobosque mediterráneo. En boca es fresco, cremoso y con un final largo y afrutado.

18,50 €

III 2378 - 75 cl

La Rioja

Por encima de modas pasajeras

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



Silvestre

COSECHA

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

D. O. Ca. Rioja

Tempranillo

Maceración carbónica

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●○○○○ Alcohol: ●○○○○

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

9,95 €

III 0397 - 75 cl

Senderos

Un enfoque moderno

Es cierto que cuando pensamos en La Rioja automáticamente nos vienen a la cabeza sus magníficos vinos tintos. Pero esto sería hacerle una injusticia, porque esta región es también el hogar de blancos que sorprenden, cautivan y hacen repensar qué es un vino riojano. Con esta idea en la cabeza, hace unos años dimos vida a Senderos, la iniciativa de la bodega para dar a conocer a nuestros clientes la excelencia de los vinos blancos elaborados en esta fantástica región vinícola.

Los viñedos se encuentran en Medrano (La Rioja Alta), un pequeño municipio a los pies de la sierra de Moncalvillo que disfruta de un microclima continental con influencia mediterránea que permite una maduración óptima de la uva. En este singular emplazamiento elaboramos los dos vinos blancos de la gama: Senderos de las Nieves y Senderos del Molinero. Dos vinos frescos, afrutados y perfumados.

Así pues, decir que La Rioja es sólo tierra de tintos sería como hablar de un buen libro y olvidar sus capítulos más delicados: un error que sólo se puede reparar con una copa bien llena de cualquiera de estos vinos y ganas de mirar la región desde otra perspectiva.



Senderos de las Nieves

COSECHA

D. O. Ca. Rioja

Tempranillo blanco

Alc.: 12,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●○○○○ Alcohol: ●○○○○

De color amarillo pálido con suaves reflejos verdosos. Intensos aromas a fruta blanca, fruta tropical y flor blanca sobre un refrescante fondo cítrico y vegetal. Recuerdos a almendras, orejones y flores secas. En boca es intenso, afrutado y muy fresco. Final largo y persistente con un ligero toque amargo.

10,50 €

III 0401 - 75 cl

Senderos del Molinero

SEMICRIANZA

D. O. Ca. Rioja

Viura (macabeo)

6 meses en foudre y 8 en botella

Alc.: 12 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Maduro Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●○○○ Alcohol: ●○○○○

De color amarillo limón con reflejos dorados. Aromas a fruta blanca, flores blancas y cítricos sobre un ligero fondo torrefacto y herbáceo. Sutiles notas a melocotón y anís. En boca es fresco, untuoso y con un final largo y elegante.

10,90 €

III 0403 - 75 cl

Los Clásicos

Actualizando la tradición

La gama Clásicos está inspirada en la larga tradición de La Rioja de envejecer los vinos en barricas de roble, creando un estilo único, inconfundible y apreciado en todo el mundo. Con este fin, elaboramos tres vinos tintos ideales para descubrir los matices y aromas que nos proporcionan los diferentes tiempos de crianza.



Selecta Rioja

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



2 Tempranillo

2 Reserva

2 Crianza

75,90 €

III 5039 - 6 botellas de 75 cl

Tempranillo

SEMICRIANZA

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

D. O. Ca. Rioja

Tempranillo

6 meses en barrica y 8 en botella

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●○○ Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●●●○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●●○○

De color rubí con ligeros reflejos púrpura. Aromas a fruta negra, flores y piel de naranja sobre un suave fondo a caramelo tofe y especias. Recuerdos balsámicos a menta y eneldo. En boca es muy afrutado, fresco y sedoso. Final largo y persistente.

10,20 €

III 0393 - 75 cl

Crianza

CRIANZA

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

D. O. Ca. Rioja

Tempranillo

12 meses en barrica y 12 en botella

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: Maduro Cuerpo: ●●●○○ Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●●○○

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

12,35 €

III 0394 - 75 cl

Reserva

RESERVA

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

D. O. Ca. Rioja

Tempranillo

12 meses en barrica y 24 en botella

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Tipo: Maduro Cuerpo: ●●●○○ Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●●○○

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

15,40 €

III 0395 - 75 cl

Ribera del Duero

La tinta de un país

En el norte de Castilla y León, en la gran meseta septentrional de la península ibérica, encontramos la denominación de origen Ribera del Duero, una tierra compleja y de clima severo que nos ofrece vinos tintos de extraordinaria calidad. La viticultura en las orillas del Duero hunde sus raíces en el pasado. Estudios recientes han encontrado evidencias de que los vacceos, un pueblo celta de origen indoeuropeo establecido en la zona, ya cultivaban uvas hace más de 2.500 años. Después vinieron los romanos,

los monjes occitanos y el esfuerzo de generaciones y generaciones de viticultores que han modelado el paisaje colosal y austero que hoy admiramos. La climatología de Ribera del Duero se enmarca en un clima continental con tendencia mediterránea, con veranos secos e inviernos largos y rigurosos. El medio idóneo para la variedad tinta del país, la auténtica estrella de la D. O. con un 96 % de la producción total.



Castillo de Urtau

COSECHA

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

D. O. Ribera del Duero

Tinta del país (tempranillo)

Alc.: 14,5 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●● Dulzor: ●●●●

Taninos: ●●●● Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color púrpura con suaves reflejos violáceos. Aromas a fruta negra sobre un fondo floral y balsámico. Recuerdos a yogur de fresa, hinojo y regaliz. En boca es fresco e intenso, con taninos agradables y un final largo y persistente.

12,50 €

2172 - 75 cl



Castillo de Urtau

CRIANZA

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

D. O. Ribera del Duero

Tinta del país (tempranillo)

12 meses en barrica y 12 en botella

Alc.: 14,5 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●● Dulzor: ●●●●

Taninos: ●●●● Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●●

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

18,20 €

2174 - 75 cl

Un viaje a los orígenes



Verdejo COSECHA

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

Verdejo

Alc.: 13 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●○

Dulzor: ●●●●○ Taninos: ●●●●○

Acidez: ●●●●○ Alcohol: ●●●●○

De color amarillo limón con reflejos dorados. Intensos aromas a fruta tropical, fruta con hueso, cítricos y flores secas sobre un refrescante fondo a hinojo. Ligeros recuerdos a gominola de melocotón y plátano. En boca es untoso, afrutado y con el característico final amargo de la variedad.

Garnacha Blanca COSECHA

La garnacha blanca es una variedad de marcado carácter mediterráneo perfectamente adaptada a las altas temperaturas y a la baja pluviometría de la península ibérica. Nos ofrece vinos de buen color, con cuerpo y muy aromáticos.

Garnacha blanca

Alc.: 12,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●○

Dulzor: ●●●●○ Taninos: ●●●●○

Acidez: ●●●●○ Alcohol: ●●●●○

De color amarillo limón con reflejos dorados. Aromas a fruta blanca y fruta tropical sobre un fondo cítrico, floral y herbáceo. Recuerdos a golosina e hinojo. En boca es goloso, intenso y con un final ligeramente salino.

Garnacha Tinta COSECHA

La garnacha es, posiblemente, la variedad tinta autóctona con mayor prestigio internacional. Originaria del litoral mediterráneo, destaca por su excelente adaptación a climas extremos y suelos poco fértiles y por ofrecer vinos cálidos, increíblemente afrutados y con buena acidez.

Garnacha tinta

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●○

Dulzor: ●●●●○ Taninos: ●●●●○

Acidez: ●●●●○ Alcohol: ●●●●○

De color púrpura con reflejos violáceos. Aromas a fruta roja y negra sobre un fondo balsámico, floral y anisado. Recuerdos a cáscara de naranja, piruleta y regaliz. En boca es goloso, muy afrutado y con un final ligeramente amargo.

Graciano SEMICRIANZA

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

Graciano

8 meses en barrica y 4 en botella

Alc.: 13,5 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●●○

Dulzor: ●●●●○ Taninos: ●●●●○

Acidez: ●●●●○ Alcohol: ●●●●○

De intenso color rubí con brillantes reflejos violáceos. Intensos aromas a frutas rojas sobre un fragante fondo floral y balsámico. Recuerdos a yogur de fresa, pimienta negra y regaliz. En boca es fresco, suave y goloso, con taninos redondos y una explosión de fruta fresca. Final largo y afrutado.

Mencía COSECHA

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

Mencía

Alc.: 13,5 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●○

Dulzor: ●●●●○ Taninos: ●●●●○

Acidez: ●●●●○ Alcohol: ●●●●○

De color cereza picota con ligeros reflejos violáceos. Intensos aromas a frutas rojas sobre un fragante fondo floral y balsámico. Recuerdos a yogur de fresa, pimienta negra y regaliz. En boca es fresco, suave y goloso, con taninos redondos y una explosión de fruta fresca. Final largo y afrutado.

Monastrell SEMICRIANZA

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

Monastrell

8 meses en barrica y 4 en botella

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●●○

Dulzor: ●●●●○ Taninos: ●●●●○

Acidez: ●●●●○ Alcohol: ●●●●○

De intenso color rubí con reflejos violeta. Aromas a fruta roja fresca sobre un ligero fondo balsámico, cítrico y tostado. Sutiles recuerdos a yogur de fresa, clavo y regaliz. En boca es intenso y afrutado, con taninos maduros y un final largo y persistente.

10,95 €

0356 - 75 cl

9,40 €

0359 - 75 cl

9,40 €

03731 - 75 cl

10,50 €

03735 - 75 cl

10,50 €

03737 - 75 cl

10,50 €

03733 - 75 cl

representativas de la península ibérica. Un viaje con el que recorreremos nuestra tierra, de norte a sur y de este a oeste, a través de una selección de los vinos monovarietales con más personalidad del panorama vinícola.

Colección Supreme

Producción limitada 15.500 lotes.



La selección extraordinaria de nuestros vinos monovarietales

De una selección de nuestras mejores barricas de vinos monovarietales, elaboramos nuestra gama Supreme: seis tintos cuidadosamente escogidos para realizar una crianza de 12 meses en barricas bordelesas de roble francés y un afinamiento de 4 meses en fudres de madera de gran volumen. Esta crianza mixta, nos permite redondear sus taninos, ganar complejidad y conservar intacta su expresión frutal.



64,95 €

5037 - Presentación en caja de 6 botellas de 75 cl.

Cabernet Franc

CRIANZA

Cabernet franc

Crianza en barrica y fudre

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: **Maduro** Cuerpo: **•••••** Dulzor: **•••••**

Taninos: **•••••** Acidez: **•••••** Alcohol: **•••••**

De color rubí con suaves reflejos granates. Intensos aromas a fruta roja sobre un fragante fondo balsámico y especiado. Ligeras notas de crianza. Recuerdos a yogur de fresa y humo. En boca es muy goloso, suave y con un final largo e intenso.

Cariñena

CRIANZA

Cariñena

Crianza en barrica y fudre

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: **Intenso** Cuerpo: **•••••** Dulzor: **•••••**

Taninos: **•••••** Acidez: **•••••** Alcohol: **•••••**

De color rubí con ligeros reflejos granates. En nariz destacan los aromas a fruta negra y a especias sobre un refrescante fondo balsámico. Recuerdos a hojas de tabaco y regaliz. En boca es intenso, goloso y complejo, con taninos redondos y un final ligeramente afrutado.

Garnacha Tinta

CRIANZA

Garnacha tinta

Crianza en barrica y fudre

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: **Maduro** Cuerpo: **•••••** Dulzor: **•••••**

Taninos: **•••••** Acidez: **•••••** Alcohol: **•••••**

De color rubí con reflejos granates. Aromas a fruta roja sobre un fondo balsámico y especiado. Recuerdos a regaliz, yogur de fresa y chocolate. En boca es goloso, muy redondo y con un final largo y persistente.

Mencía

CRIANZA

Mencía

Crianza en barrica y fudre

Alc.: 13,5 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: **Maduro** Cuerpo: **•••••** Dulzor: **•••••**

Taninos: **•••••** Acidez: **•••••** Alcohol: **•••••**

De color rubí con ligeros reflejos granates. Fragantes aromas a fruta roja madura sobre un ligero fondo floral y cítrico. Recuerdos a pimienta negra, regaliz y canela. En boca es suave y goloso, con taninos redondos y un final largo y persistente.

Monastrell

CRIANZA

Monastrell

Crianza en barrica y fudre

Alc.: 14,5 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: **Intenso** Cuerpo: **•••••** Dulzor: **•••••**

Taninos: **•••••** Acidez: **•••••** Alcohol: **•••••**

De color rubí con reflejos granates. Aromas a fruta roja fresca sobre un fragante fondo balsámico y especiado. Recuerdos a piel de naranja, caramelo tofe y vainilla. En boca es intenso y afrutado, con taninos maduros y final largo y persistente.

Tinta Fina

CRIANZA

Tinta fina (tempranillo)

Crianza en barrica y fudre

Alc.: 13,5 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: **Maduro** Cuerpo: **•••••** Dulzor: **•••••**

Taninos: **•••••** Acidez: **•••••** Alcohol: **•••••**

De color rubí con reflejos granates. Aromas a fruta negra y roja y especias sobre un fondo balsámico y tostado. Recuerdos a higo, eneldo y regaliz. En boca es intenso, con taninos maduros y un final largo y persistente.

Aires atlánticos

Frescor del norte

Nuestros vinos atlánticos están marcados por el salobre de la brisa marina, las lluvias suaves y un clima templado que dibuja paisajes verdes y exuberantes. En Galicia y en el norte de Portugal, nuestros viñedos de albariño, godello y loureiro, uvas que no podrían crecer en ningún otro lugar, arraigan con fuerza para regalarnos vinos elegantes, cítricos y muy refrescantes.



Azuleiro

COSECHA

De madrugada, cuando el sol aún no ha salido, Azuleiro, «el que hace el azul», recorre la costa atlántica para pintarla de arriba abajo. Cruza mares, rías y montañas, envuelto en una capa de algas y salitre, pintando el azul que la noche se llevó. Pinta las olas, la brisa y el horizonte donde faenan los pescadores. Y así, en silencio, cuando el sol llega, la costa despierta, tranquila, bella, bajo el cielo del Atlántico, vestida de azul.



Loureiro

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●●●

Dulzor: ●●●●● Taninos: ●●●●●

Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca y fruta con hueso sobre un refrescante fondo floral y cítrico. Ligeros recuerdos de hierba fresca recién cortada. En boca es fresco y sabroso, con un final largo y persistente que nos recuerda a la golosina de melocotón.

13,50 €

■■■ 03503 - 75 cl

Atlántico

COSECHA

Atlántico es un vino joven elaborado con la variedad albariño que captura la esencia de su origen. El de un paisaje que nos trae recuerdos a mar, viento y salobre; los de un pueblo con el rostro marcado por el sol, pero que sabe escuchar las voces de la naturaleza; el de un vino que llama a la aventura, a explorar nuevos territorios y dejar atrás las preocupaciones del día a día. ¡Puro carácter atlántico!



Albariño

Alc.: 12,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●●

Dulzor: ●●●●● Taninos: ●●●●●

Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a manzana y melocotón sobre un refrescante fondo floral y cítrico. Ligeros recuerdos a hierba fresca. En boca es fresco, sabroso y mineral, con un final muy largo y persistente y el característico toque salino de la variedad.

13,50 €

■■■ 03501 - 75 cl

Ponte de Barbeita

COSECHA

El Ponte de Barbeita es un histórico puente que atraviesa el río Mouro, frontera natural entre Portugal y Galicia. A pocos kilómetros de esta construcción, entre sinuosas colinas cubiertas de exuberante vegetación, los viñedos de alvarinho crecen en esta tierra fértil bañada por la brisa atlántica.



D. O. Vinho Verde (Portugal)

Alvarinho (albariño)

Alc.: 12 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●●

Dulzor: ●●●●● Taninos: ●●●●●

Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

De color amarillo limón. Aromas de fruta blanca y fruta de hueso sobre un refrescante fondo floral y cítrico. Recuerdos de regaliz, miel e hinojo. En boca es fresco, sabroso y mineral, con un final largo y persistente y el característico toque salino de la variedad.

14,70 €

■■■ 2254 - 75 cl

Pazo de Oiras

Albariño

COSECHA

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



D. O. Rías Baixas

Albariño

Alc.: 12,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●●

Dulzor: ●●●●● Taninos: ●●●●●

Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a manzana verde y melocotón sobre un refrescante fondo floral y cítrico. Recuerdos a hierba fresca, piña y anís. En boca es fresco, sabroso y mineral, con un final largo y persistente y el característico toque salino de la variedad.

16,40 €

■■■ 2253 - 75 cl

Pazo de Oiras

Godello

COSECHA

Del histórico Valle de Monterrei (Ourense), seleccionamos las mejores fincas de godello para elaborar nuestro Pazo de Oiras. Los suelos de este valle, formados por tierras graníticas y arenosas, nos permiten obtener un vino blanco fresco, cremoso y lleno de matices.



D. O. Monterrei

Godello

Alc.: 12,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●●

Dulzor: ●●●●● Taninos: ●●●●●

Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

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

16,40 €

■■■ 2255 - 75 cl

Cava

Cápsulas del tiempo

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



Cavas tradicionales

DE GUARDA



Las burbujas más refrescantes

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

Semiseco

GUARDA

Brut

GUARDA

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

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

12 meses en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●○○ Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

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

8,95 €

III 0311 - 75 cl

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

12 meses en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●○○ Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

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

8,95 €

III 0313 - 75 cl

Brut Rosé

GUARDA

Brut Nature

GUARDA

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

D. O. Cava

Garnacha tinta y trepat

12 meses en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●○○ Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

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

9,95 €

III 0316 - 75 cl

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

12 meses en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●○○ Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

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

8,95 €

III 0314 - 75 cl

Cavas Reserva DE GUARDA SUPERIOR

Moldar el tiempo

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



Brut Nature

GUARDA SUPERIOR RESERVA

Un espumoso, con más de 100 años de historia, que nos deleita con su complejidad, distinción y elegancia. La extraordinaria bienvenida a las largas crianzas y a su increíble abanico de aromas.

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ••ooo

Dulzor: •ooo Taninos: •oooo

Acidez: ••••o Alcohol: ••ooo

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

12,65 €

0324 - 75 cl

7,45 €

03240 - 37,5 cl

Brut

GUARDA SUPERIOR RESERVA

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

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ••ooo

Dulzor: ••ooo Taninos: •oooo

Acidez: ••••o Alcohol: ••ooo

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

12,65 €

0323 - 75 cl

7,45 €

03230 - 37,5 cl

Semiseco

GUARDA SUPERIOR RESERVA

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

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: •••oo

Dulzor: •••oo Taninos: •oooo

Acidez: •••oo Alcohol: ••ooo

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

12,65 €

0321 - 75 cl

Nu

Nuestra gama de cavas monovarietales

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



Medalla de plata
CSWWC 2025



Medalla de bronce
Decanter 2025

Mejor cava del mundo

Mejor vino espumoso ecológico del mundo

The Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC) 2023

Brut Nature GUARDA SUPERIOR RESERVA

D. O. Cava

Xarel-lo

24 meses en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

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

14,25 €

0828 - 75 cl



Mire el video
sobre nuestro cava
campeón del mundo 2023.
2:17 min



Brut

D. O. Cava

Xarel-lo

24 meses en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

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

14,25 €

0827 - 75 cl



Medalla de plata
Vinari Barcelona
Rosé 2025

Pau Massana

GUARDA BRUT NATURE

Con el objetivo de que algún día ninguna enfermedad nos quite el sueño y la esperanza, cada año elaboramos dos mil quinientas botellas de este cava ecológico para recaudar fondos y financiar un proyecto de investigación de enfermedades minoritarias del Instituto de Investigación e Innovación Parc Taulí. El 100 % de la recaudación irá destinada a este fin mediante la Beca de Enfermedades Minoritarias Pau Massana.



PRODUCTO SOLIDARIO



MÉTODO ANCESTRAL

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

12 meses en rima

Producción limitada: 2.500 botellas

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●○○○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●●○ Alcohol: ●○○○○

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

12,90 €



En estuche



13,30 €

0329 - 75 cl

Con envoltorio de papel

Ancestral Xarel-lo

BRUT NATURE

Un ancestral lleno de vida, un canto al instinto y a la naturaleza. Sin segundas fermentaciones ni intenciones, directo de la uva, con vitalidad y fuerza. Con energía y frescor. Burbujas llenas de vida, porque todo lo que nos agita nos hace vivir. Rompedor, directo, reivindicativo. Un relámpago de diversión, un punto de transgresión. Un método ancestral que no es viejo, sino bello, fusionando estilos de antes y de hoy para ir a la parte más profunda del gusto, de un gusto que se perdía, cómo se pierde la alegría sino le damos fuego vivo, fuego nuevo.

Vintage

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE

Artífices del tiempo

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



Medalla de plata
Vinari 2025

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

44 meses en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Maduro Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●○○○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●●○ Alcohol: ●○○○○

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

16,40 € 34,80 €



0334 - 75 cl 0325 - 150 cl



L'avi Pau

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA
BRUT NATURE

Un legado que viene de lejos

Pau Massana Mestre, conocido como el abuelo Pau, fue el primer Massana en establecerse en Maset del Lleó, la casa solariega que la familia erigió en 1777. Fue una figura fundamental en la historia de nuestra casa y nos enseñó que el esfuerzo, la dedicación y el trabajo bien hecho no solo resisten el paso del tiempo, sino que perduran más allá de nosotros. Este cava L'avi Pau Gran Reserva es nuestro pequeño homenaje a quien, con su esfuerzo y visión, sembró la semilla de un sueño que hoy sigue más vivo que nunca.



Medalla de oro
Concours Mondial
de Bruxelles 2025



Medalla de oro
Vinari 2025



Medalla de bronce
Decanter 2025



D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y chardonnay

44 meses en rima

Producción limitada: 30.000 botellas aproximadamente

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Maduro Cuerpo: ●●●○○ Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●○○○○

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

18,50 €

033411 - 75 cl



1917

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE

Mejor Cava del Mundo Mejor Vino Espumoso de España



The Champagne & Sparkling Wine
World Championships (CSWWC) 2025



D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y pinot noir

56 meses en rima

Producción limitada: 10.000 botellas aproximadamente

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Maduro Cuerpo: ●●●○○ Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●○○○○

Color amarillo pajizo con suaves reflejos dorados. Intensos aromas a fruta blanca y flores secas sobre un refrescante fondo cítrico. Recuerdos a brioche, membrillo y frutos secos tostados. En boca es estructurado, fresco y complejo, con una burbuja bien integrada. Final largo y persistente con recuerdos minerales.



28,50 €

0335 - 75 cl



35,95 €

03351 - 75 cl



58,00 €

03353 - 150 cl



Ice Cocktail

GUARDA SUPERIOR RESERVA
SEMISECO

Elaborado para disfrutarlo con hielo. La experiencia más refrescante del verano. Recomendamos servirlo en copa *balloon* y dos cubitos grandes. Dele su toque personal con menta o fruta fresca laminada como melocotón o fresa.



ESPECIAL
APERITIVO

Nectar White

GUARDA SUPERIOR RESERVA
SEMISECO

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



ESPECIAL
POSTRE

Aurum

GUARDA SUPERIOR RESERVA
BRUT NATURE

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



D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●●●○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●○○○○

De color amarillo pálido con burbuja fina y elegante. En nariz ofrece aromas a frutas cítricas como la lima y la naranja con un toque tropical que nos recuerda al mango. En boca es fresco, afrutado y ligeramente dulce, con notas a bollería aportadas por su crianza y con un final largo y prolongado.

12,80 €

0332 - 75 cl

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●●●○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●○○○○

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

12,80 €

0331 - 75 cl

D. O. Cava

Xarel-lo y chardonnay

24 meses en rima

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●○○○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●○○○○

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

12,90 €

0327 - 75 cl

Zero

SIN ALCOHOL

Para todo el mundo

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



SIN
ALCOHOL

Blanco

Bebida espumosa desalcoholizada

Airén, macabeo y moscatel

Alc.: 0 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●○○ Dulzor: ●●●○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ○○○○○

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

8,55 €

02601 - 75 cl

Rosado

Bebida espumosa desalcoholizada

Tempranillo

Alc.: 0 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●○○ Dulzor: ●●●○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ○○○○○

De color rosado pálido limpio y brillante. Intensos aromas a fruta roja fresca y cítricos. En boca es agradable, con un carbónico bien integrado y una refrescante acidez. Final largo y afrutado. Ideal para acompañar cualquier plato.

8,55 €

02603 - 75 cl

Vermouth

VINO DULCE

Vermú rojo elaborado siguiendo una antigua receta familiar a partir de mosto de vino, holandas de xarel-lo del Penedès y de una cuidadosa selección de más de 40 hierbas aromáticas mediterráneas, entre las que destaca el ajenjo. Un pequeño tesoro de hace más de cien años que traspasa el tiempo para recuperar sabores perdidos. Un legado familiar en el que pasado y presente se fusionan armónicamente para lograr este vermut lleno de matices.



Cupaje de variedades blancas

Producción limitada: 10.000 botellas aproximadamente

Alc.: 16 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●● Dulzor: ●●●●

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

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

11,95 €

III 0343 - 75 cl

Pedro Ximénez

VINO DULCE

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



D. O. Montilla-Moriles

Pedro ximénez

Larga crianza en barrica

Alc.: 16 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

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

11,80 €

III 0347 - 50 cl

Moscatel

VINO DULCE

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



Moscatel de Alejandría

Alc.: 15 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

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

9,65 €

III 0349 - 75 cl

Records

VINO DULCE

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



Moscatel de Alejandría

Crianza dinámica de 10 años en barrica

Producción limitada: 4.500 botellas

Alc.: 15 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●●●●●

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

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

16,95 €

III 0348 - 50 cl

En estuche



Lotes de bienvenida

Descubre Maset

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



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

100,75 €

5042 - 8 botellas de 75 cl

Grandes Vinos de Maset

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



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

96,80 €

5043 - 6 botellas de 75 cl

Aliños

Carácter mediterráneo

Para completar la más amplia gama de productos elaborados por una única bodega, también ofrecemos derivados del vino, como nuestro Vinagre al Pedro Ximénez, así como otros productos vinculados a la tradición mediterránea, como el aceite de oliva virgen extra.



Vinagre al Pedro Ximénez RESERVA BALSÁMICO

D. O. Montilla Moriles

100 % pedro ximénez

Envejecido más de 5 años en barrica

Acidez: 6º

De brillante color caoba oscuro con reflejos yodados. Intensos aromas a uvas pasas, café y regaliz sobre un perfumado fondo torrefacto. En boca es fresco, dulce, persistente, con un final largo y afrutado.

12,20 €

3912- 25 cl

En estuche



Aceite de Oliva Virgen Extra VIRGEN EXTRA

D. O. P. Siurana

100 % arbequina

Acidez: 0,3º

Servicio: 16 - 18 °C

De color amarillo dorado con reflejos verdosos. En nariz destacan los aromas a fruta madura, especialmente manzana y plátano. En boca es afrutado, dulce, equilibrado y complejo.

17,10 €

3971 - 50 cl

Cervezas

Abadía

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



Rubia

ABBEY BLOND

Cebada

Malta

No filtrada

Segunda fermentación en botella

Alc.: 6 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Intensidad: Media

IBUs: 20

Cuerpo: •○○ Malta: •○○

Lúpulo: •○○ Alcohol: •○○

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

2,90 €

1015 - 33 cl

Tostada

ABBEY BROWN

Cebada

Doble malta

No filtrada

Segunda fermentación en botella

Alc.: 8 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Intensidad: Alta

IBUs: 22

Cuerpo: •●○ Malta: •●○

Lúpulo: •○○ Alcohol: •○○

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

2,90 €

1025 - 33 cl

Reserva

ABBEY CHRISTMAS

Cebada

Cuádruple malta

No filtrada

Segunda fermentación en botella

Alc.: 9 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Intensidad: Muy alta

IBUs: 24

Cuerpo: •●● Malta: •●●

Lúpulo: •○○ Alcohol: •○○

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

2,95 €

1035 - 33 cl

Baviera

El 3 de abril de 1516, Guillermo IV, Duque de Baviera, anunció la "ley de pureza" y prohibió el trigo en cualquier uso que no fuera la elaboración del pan. Unos siglos más tarde, levantada la prohibición, nuestros maestros cerveceros vuelven a elaborar las famosas Weißbier, cervezas artesanales de trigo, como antaño. Ligeramente dulces, con maltas sutilmente tostadas, sin filtrar y con poco lúpulo; la combinación perfecta para disfrutar de todo el sabor de un cereal con carácter. La larga espera ha valido la pena.



Rubia

HEFEWEISSBIER

I. G. P. Bayerisches Bier

Trigo y cebada

Malta

No filtrada

Doble fermentación

Alc.: 5,4 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Intensidad: Media

IBUs: 12,5

Cuerpo: •●○ Malta: •○○

Lúpulo: •○○ Alcohol: •○○

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

2,90 €

1055 - 50 cl

Tostada

DUNKLE HEFEWEISSE

I. G. P. Bayerisches Bier

Trigo y cebada

Malta

No filtrada

Doble fermentación

Alc.: 5,3 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Intensidad: Alta

IBUs: 12,5

Cuerpo: •●○ Malta: •●○

Lúpulo: •○○ Alcohol: •○○

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

2,90 €

1065 - 50 cl

IPA

IPA es una refrescante cerveza artesanal de estilo India Pale Ale, y marcado carácter mediterráneo, elaborada con tres maltas, cuatro lúpulo y agua mineral de la Font del Regàs, ubicada en medio del Parque Natural del Montseny. En su elaboración, el lúpulo, se incorpora en diferentes momentos de la fermentación para aportar su característico amargor.



AGRICULTURA ECOLÓGICA



AGRICULTURA
BIODINÁMICA

TINTOS

<i>100 Barricas</i>	
GRAN RESERVA	pàg. 38
<i>1777</i>	
RESERVA	pàg. 39
<i>Cabernet Franc</i>	
SEMICRIANZA	pàg. 32
<i>Cabernet Sauvignon</i>	
CRIANZA	pàg. 34
RESERVA	pàg. 34
<i>Castillo de Urtau</i>	
COSECHA	pàg. 47
CRIANZA	pàg. 47
<i>Clos Viló</i>	
RESERVA	pàg. 41
<i>Crianza</i>	
CRIANZA	pàg. 45
<i>Eufòria</i>	
COSECHA	pàg. 31
<i>Foc</i>	
RESERVA	pàg. 35
<i>Gran Roble</i>	
RESERVA	pàg. 33
<i>Ibericus</i>	
<i>Garnacha Tinta</i>	
COSECHA	pàg. 48
<i>Graciano</i>	
SEMICRIANZA	pàg. 49
<i>Mencía</i>	
COSECHA	pàg. 49
<i>Monastrell</i>	
SEMICRIANZA	pàg. 49
<i>Mas Viló</i>	
CRIANZA	pàg. 41
<i>Natura</i>	
<i>Garnacha Tinta</i>	
COSECHA	 pàg. 36
<i>Crianza</i>	
CRIANZA	 pàg. 36
<i>Reserva</i>	
RESERVA	 pàg. 36
<i>Origen</i>	
COSECHA	 pàg. 21

BLANCOS

Abadia Mediterrània

<i>Muscat</i>		
AGUJA COSECHA		pág. 23
<i>Verdejo</i>		
AGUJA COSECHA		pág. 23
<hr/>		
<i>Atlántico</i>		
COSECHA		pág. 52
<i>Azuleiro</i>		
COSECHA		pág. 52
<i>Blanc de Blanxs</i>		
COSECHA		pág. 25
<i>Clos Viló Blanco</i>		
COSECHA		pág. 41
<i>Eufòria</i>		
COSECHA		pág. 30
<i>Flor de Mar</i>		
COSECHA		pág. 25
<hr/>		
<i>Ibericus</i>		
<i>Garnacha Blanca</i>		
COSECHA		pág. 48
<i>Verdejo</i>		
COSECHA		pág. 48
<hr/>		
<i>La Sínia</i>		
CRIANZA		pág. 26
<i>La Soledad</i>		
RESERVA		pág. 27
<hr/>		
<i>Natura Macabeo</i>		
COSECHA		pág. 36

Pinot Noir

<i>Reserva</i>	
RESERVA	pág. 45
<i>Roble</i>	
COSECHA	pág. 33
<i>Silvestre</i>	
COSECHA	pág. 42
<i>Syrah</i>	
RESERVA	pág. 35
<i>Tempranillo</i>	
SEMICRIANZA	pág. 44
<i>Vinya Selena</i>	
SEMDIDULCE COSECHA	pág. 22

Natura Xarel-lo

<i>Natura Xarello</i>	
COSECHA	pág. 36
<i>Novell</i>	
NOVEL	pág. 29
<i>Origen</i>	
COSECHA	pág. 21
<i>Pazo de Oiras</i>	
<i>Albariño</i>	
COSECHA	pág. 53
<i>Godello</i>	
COSECHA	pág. 53
<i>Ponte de Barbeita</i>	
COSECHA	pág. 53
<i>Senderos</i>	
<i>De las Nieves</i>	
COSECHA	pág. 43
<i>Del Molinero</i>	
SEMICRIANZA	pág. 43
<i>Singular</i>	
COSECHA	pág. 28
<i>Vinya Selena</i>	
SEMIIDULCE COSECHA	pág. 22

ROSADOS

<i>Abadia Mediterrània Rosé</i>	
AGUA COSECHA	pág. 23
<i>Eufòria</i>	
COSECHA	pág. 30
<i>Merlot</i>	
COSECHA	pág. 28
<i>Origen</i>	
COSECHA	pág. 21
<i>Vinya Selena</i>	
SEMIDULCE COSECHA	pág. 22

CAVAS

 **GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE** pág. 65

Ancestral Xarel·lo
VINO ESPUMOSO pág. 62

Aurum
GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE pág. 66

Ice Cocktail
GUARDA SUPERIOR RESERVA SEMISECO pág. 66

L'avi Pau
GUARDIA SUPERIOR

<i>Lavi Pau</i>		pág. 64
GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE		
<i>Nectar White</i>		pág. 66
GUARDA SUPERIOR RESERVA SEMISECO		
<i>Ñu</i>		
<i>Brut</i>		pág. 61
GUARDA SUPERIOR RESERVA		
<i>Brut Nature</i>		pág. 60
GUARDA SUPERIOR RESERVA		
<i>Brut Rosé</i>		pág. 61
GUARDA		
<i>Pau Massana</i>		pág. 62
GUARDA BRUT NATURE		
<i>Reserva</i>		
<i>Brut</i>		pág. 59
GUARDA SUPERIOR RESERVA		
<i>Brut Nature</i>		pág. 59
GUARDA SUPERIOR RESERVA		
<i>Semiseco</i>		pág. 59
GUARDA SUPERIOR RESERVA		
<i>Tradicional</i>		
<i>Brut</i>		pág. 57
GUARDA		
<i>Brut Nature</i>		pág. 57
GUARDA		
<i>Brut Rosé</i>		pág. 57
GUARDA		
<i>Semiseco</i>		pág. 57
GUARDA		
<i>Vintage</i>		
GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE		pág. 63
<i>Zero</i>		
<i>Blanco</i>		
COSECHA SIN ALCOHOL		pág. 67
<i>Rosado</i>		
COSECHA SIN ALCOHOL		pág. 67
DULCES		
<i>Moscatel</i>		
COSECHA SIN ALCOHOL		pág. 69
<i>Pedro Ximénez</i>		

Records

<i>Records</i>	
DULCE NATURAL CRIANZA	pág. 69
<i>Vermouth</i>	
APERITIVO	pág. 68

LOTES

<i>Colección Supreme MONOVARIETALES</i>	pág. 50
<i>Descubre Maset</i>	
LOTE DE BIENVENIDA	pág. 70
<i>Essència Priorat</i>	
D. O. Q. PRIORAT	pág. 40
<i>Grandes Vinos de Maset</i>	
LOTE DE BIENVENIDA	pág. 70
<i>Natura</i>	
D. O. PENEDES	pág. 37
<i>Selecta Rioja</i>	
D. O. Ca. RIOJA	pág. 44
ALINOS	

ALIÑOS

Vinagre al Pedro Ximénez
RESERVA BALSÁMICO pág. 71

Aceite de Oliva Virgen Extra
VIRGEN EXTRA pág. 71

CERVEZAS

<i>Abadía</i>	
<i>Reserva</i>	
ABBEY CHRISTMAS	pág. 72
<i>Rubia</i>	
ABBEY BLOND	pág. 72
<i>Tostada</i>	
ABBEY BROWN	pág. 72
<i>Baviera</i>	

DULCES

<i>Moscatael</i> DULCE NATURAL	pág. 69
<i>Pedro Ximénez</i> DULCE NATURAL CRIANZA	pág. 68

Edita

Departamento de marketing y comunicación
de Bodegas Maset.

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



Comparte este catálogo

Captura el QR con tu móvil y comparte el Catálogo de Maset 2026 en formato PDF con tu familia y amistades por WhatsApp, correo electrónico o redes sociales.

Condiciones del catálogo

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

Envío gratis en compras iguales o superiores a 70 €.

Envío exprés: recibe tu pedido en 24 horas por solo 3 € más (solo península) en pedidos realizados de lunes a jueves antes de las 12 h.

Los precios son válidos, salvo error tipográfico, hasta el 31 de diciembre de 2026.

Fecha de publicación: febrero de 2026.

Síguenos en



Únete a nuestro canal de WhatsApp

Noticias, promociones, novedades
¡y mucho más!



Apúntate a nuestro boletín electrónico

Recibe ofertas especiales
e información de la bodega.

info@maset.com

maset.com

900 200 250

650 200 250



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR





VINOS Y CAVAS