

# MASET

## MAGAZINE



6 copas  
**GRATIS**  
por la compra de 12 botellas  
ver página 4

# ¡Un brindis por el valor de las pequeñas cosas!

En mis recién cumplidos 70 años nunca había vivido una época tan compleja como la que hemos pasado esta primavera. Han sido momentos en los que ha sido imprescindible ser más estrictos aún si cabe en nuestro día a día en la bodega. Todo para cumplir un único objetivo: seguir ofreciendo nuestros vinos y cavas a domicilio garantizando el cumplimiento en todo momento de las medidas preventivas y de seguridad indicadas por el Gobierno.

Así, hemos implementado un riguroso protocolo de higiene continua en las bodegas y en todos nuestros centros de distribución, y se ha establecido la utilización de guantes, mascarillas y gel hidroalcohólico por parte de nuestro equipo logístico. Además, este inesperado cambio de paradigma ha requerido también la necesidad de realizar nuestras entregas con mayor celeridad y adaptarnos a otros requerimientos como evitar el contacto físico directo entre nuestros repartidores y nuestros clientes, ofreciendo la posibilidad de dejar el pedido en la puerta de los domicilios asegurando así la distancia de seguridad. Y finalmente, también hemos promovido el pago electrónico mientras dure esta situación.

Conscientes de este contexto, en Maset sabemos que ahora valora más que nunca poder compartir comidas y cenas en familia. Y para que pueda disfrutar de estos momentos, estamos contentos de seguir ofreciendo nuestros productos y novedades a través de nuestro icónico magazin. Uno de nuestros sellos de identidad que llega renovado, con una nueva imagen y con la esperada oferta de copas entre otras muchas novedades.



**Josep Massana Noya**  
Presidente de Bodegas Maset



## Sumario

*OFERTA ¡6 copas de regalo!* **4**  
Por la compra de 12 botellas

*Rompiendo tópicos en verano* **6**  
Los mejores cavas para sus verbenas

*La influencia de clima en nuestros vinos* **8**  
Un viaje por la península Ibérica

*Las catas del sumiller* **10**  
Rioja, Penedès y Priorat

*Descubra nuestra gama de productos* **12**  
Vinos blancos, rosados, tintos, cavas y cervezas

*Embajador Maset y Cliente Premium* **19**  
La confianza, nuestro valor máspreciado

### Condiciones Magazine

Todas las botellas son de 75 cl excepto indicación contraria.

Las imágenes de los productos no son contractuales y los precios son válidos salvo error tipográfico.

Envío gratis en compras iguales o superiores a 50 €.

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

Ofertas válidas para pedidos realizados hasta el 16 de agosto de 2020 o hasta fin de existencias.

[info@maset.com](mailto:info@maset.com)  
[maset.com](http://maset.com)

Siganos en 

### Edita

**Maset Magazine** es la revista para los clientes de Bodegas Maset.

Nacido en el corazón del Penedès, Maset es hoy un reconocido grupo vinícola familiar con bodegas repartidas en diferentes regiones españolas, pionero en la venta directa de vinos y cavas al consumidor final. Un rasgo característico que, junto con la constante innovación, lo convierten en un referente dentro del sector.

Departamento de marketing y comunicación de Bodegas Maset.

Fotografías: Fotofont.

Esta revista se publica en castellano, catalán y alemán.

La distribución de esta publicación es de 160.000 ejemplares.



# Maset le regala las mejores copas de la lujosa marca alemana Stölzle Lausitz

Más de cinco siglos avalan la región alemana de Lausitz como pionera en la fabricación de cristalería de excelente calidad. Una larga tradición que ha llevado a Stölzle Lausitz a ser reconocida internacionalmente y a exportar sus copas, libres de plomo, a todo el mundo.

El sumiller de nuestra bodega ha seleccionado especialmente para nuestros clientes la serie Quatrophil, una colección de copas de diseño moderno y atemporal de gran brillo y excelente dureza.



CLARIDAD BRILLANTE



RESISTENCIA DE ROTURA MEJORADA



GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL



LAVADO EN LAVAVAJILLAS CERTIFICADO



Le ofrecemos las mejores copas de la firma alemana valoradas en más de 7 € cada una en tiendas especializadas.

**6 COPAS DE REGALO POR LA COMPRA DE 12 BOTELLAS**

Las 6 copas a escoger serán de un único modelo.

## Gran Sumiller

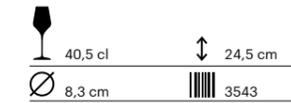
Para tintos crianza, reserva y gran reserva.



Copa de estilo bordelés de gran tamaño. Su característica forma maximiza el contacto del vino con el aire, facilitando su oxigenación y la aparición de los aromas de crianza (más pesados). Además, el corte recto de su apertura distribuye el vino por el centro de la boca, mitigando el sabor amargo de los taninos.

## Sumiller versátil

Para blancos, rosados y tintos jóvenes. Tintos semicrianza y crianza. Cavas gran reserva.



Copa de vino de tamaño medio. Su apertura, más estrecha que su cuerpo, ayuda a concentrar los aromas más volátiles del vino (aromas primarios a fruta y a flores). Además, su largo tallo es ideal para conservar la temperatura de servicio.

## Sumiller de cava

Para cavas jóvenes y reserva.



Copa de vino espumoso diseñada especialmente para disfrutar de cavas jóvenes y reserva. Su estructura tipo tulipa concentra los aromas y evita que el carbónico escape.

## Petit Sumiller O2

Para tintos crianza, reserva y gran reserva.



Copa de vino de gran tamaño sin tallo. El innovador diseño de su base permite que, al verter el vino en su interior, éste se oxigene y se liberen los aromas más pesados de la crianza.



*¡Consiga esta magnífica paletilla por solo 25 € más!*

**En todas las compras superiores a 100 € puede conseguir una paletilla D. O. Guijuelo de la conocida marca Aljomar por solo 25 € más.**

La paletilla de cebo, de aproximadamente 5 kg, procede de cerdo ibérico alimentado con cereales y curado en bodega más de dos años. Los secaderos, situados a más de 1.000 metros de altitud, en un clima frío y constante, facilitan la conservación de los jamones. Por este motivo, precisan de menor cantidad de sal y destacan por su suavidad en el paladar y por su característico final ligeramente dulce.

Martín Berasategui, el prestigioso chef donostiarra con 12 estrellas Michelin, recomienda esta paletilla.



**PALETILLA VALORADA EN 99 €**

Esta oferta no es aplicable a la promoción de copas ni a ninguna otra.



## Rompiendo tópicos en verano

Históricamente hemos asociado el cava con brindis y postres, pero debemos saber que es una de las bebidas más versátiles que existen. Sus diferentes niveles de azúcar y tiempos de crianza lo convierten en el acompañante ideal para cualquier tipo de plato o situación.

## Cavas ecológicos Nu

### PARA DISFRUTAR EN BUENA COMPAÑÍA

El verano no escapa a su versatilidad. La llegada del buen tiempo significa disfrutar más de las noches, donde las estrellas se reflejan en las burbujas de nuestros cavas e iluminan nuestras largas veladas en buena compañía. Para estas ocasiones recomendamos nuestros Nu, una gama de cavas ligeros, suaves y muy afrutados.

<b>BRUT RESERVA NU</b>	<b>BRUT NATURE RESERVA NU</b>	<b>BRUT ROSÉ NU</b>	<b>11,45 €</b>
0827	0828	0829	



## Ice Cocktail

### ESPECIAL PARA TOMAR CON HIELO

Si le gusta probar cosas nuevas, le invitamos a descubrir nuestro Ice Cocktail, el primer cava de la bodega elaborado especialmente para tomar con hielo y trozos de fruta de temporada, como la fresa o el melocotón. Opte por estos para un toque dulce o por la lima y menta para un toque refrescante y tropical. ¡Usted elige la combinación perfecta para disfrutar al máximo de los días de verano!

0332 **9,50 €**

## L'avi Pau

### EL MARIDAJE PERFECTO

Y si le entra el apetito ¿qué mejor que un cava para acompañar unas finas y deliciosas lonchas de jamón ibérico de bellota? Siempre hemos acompañado el jamón con una copa de vino tinto, pero el tanino y la sal no son buenos amigos ya que su unión potencia el amargor del vino y la salinidad del jamón. Le recomendamos un cava brut nature con larga crianza como nuestro L'avi Pau 2016. Su excelente frescor y acidez nos ayudarán a limpiar el paladar del exceso de grasa del jamón. Además, ambos productos comparten complejos aromas de larga crianza en bodega. ¡Un maridaje delicioso por similitud del que podremos disfrutar ya sea como aperitivo o como una cena ligera!

033411 **14,95 €**



# La influencia del clima en nuestros vinos

¿Sabía que la vid es una de las plantas que absorbe más las características de su entorno? Por ello, podemos considerar los vinos como impresiones fidedignas de un tiempo y de un lugar determinado. Al final, disfrutar de un vino es simplemente disfrutar de un bello paisaje. Acompáñenos en este emocionante viaje por la península Ibérica y descubra con nosotros la influencia del clima en cada uno de nuestros vinos.

## Pazo de Oiras

**D. O. Rias Baixas**

Albariño

Clima atlántico

Vino blanco fresco, ligero y mineral; procedente de la lluviosa zona de O Rosal. Fragantes aromas a mango y pomelo.

||||| 2253 **11,25 €**



## Mencia Ibericus

**Vino singular**

Mencia

Clima atlántico con influencia continental

Vino tinto fresco y afrutado procedente del Bierzo, zona montañosa con temperaturas nocturnas bastante bajas. Aromas a mora y pétalos de rosa.

||||| 03737 **7,95 €**

## Tempranillo Blanco

**D. O. Ca. Rioja**

Tempranillo blanco

Clima atlántico con influencia continental

Vino blanco fresco y afrutado, originario de la Rioja Alta e influenciado ligeramente por la brisa atlántica. Aromas a fruta tropical y plátano.

||||| 0390 **8,45 €**



## Verdejo Ibericus

**Vino singular**

Verdejo

Clima continental

Vino blanco fresco y afrutado, originario de Rueda, zona poco lluviosa de gran altitud. Aromas a piña e hinojo.

||||| 0356 **8,20 €**



## Graciano Ibericus

**Vino singular**

Graciano

Clima continental con influencia mediterránea

Vino tinto intenso y potente procedente de las grandes cadenas montañosas del norte de la península. Aromas a fresa madura y hojas de tabaco.

||||| 03735 **6,60 €**



## Blanc de Blancs

**D. O. Penedès**

Xarel-lo

Clima mediterráneo

Vino blanco fresco y ligero, natural del Penedès central e influenciado por la refrescante brisa marina. Delicados aromas a pera y flor de azahar.

||||| 0354 **6,60 €**

## Garnatxa Blanca

**D. O. Catalunya**

Garnacha blanca

Clima mediterráneo

Vino blanco intenso y afrutado originario de las tierras del Matarranya, una región bajo la influencia benigna del río Ebro. Aromas a melocotón y hierba cortada.

||||| 0359 **6,90 €**

## Garnatxa

**D. O. Catalunya**

Garnacha tinta

Clima mediterráneo

Vino tinto intenso y afrutado procedente de la abrupta sierra de Pàndols, una zona con poca pluviometría y clima templado. Aromas a grosella y romero.

||||| 03731 **7,20 €**



## Abadía Antigua

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

Syrah

Clima continental

Vino tinto potente y concentrado procedente de la meseta castellana, zona de buena altitud, excelente insolación y escasa pluviometría. Aromas a grosella y regaliz.

||||| 0472 **6,05 €**

### ■ ATLÁNTICO

Clima frío y lluvioso con gran influencia de las corrientes marinas y del viento del noroeste. Los viñedos se encuentran a poca altitud (entre 0 y 400 m sobre el nivel del mar).

Vinos frescos y ligeros como nuestro **Pazo de Oiras**.

### ■ ATLÁNTICO CON INFLUENCIA CONTINENTAL

Clima de meseta con gran influencia atlántica, pero de menor pluviometría. Las temperaturas nocturnas son bajas y los viñedos se encuentran a poca altitud (entre 400 y 700 m sobre el nivel del mar).

Vinos equilibrados y elegantes como nuestros **Tempranillo Blanco** o **Mencia Ibericus**.

### ■ CONTINENTAL

Clima clásico de la meseta con una ligera influencia atlántica debido a las lluvias entre primavera y otoño. Existe un importante contraste térmico entre el día y la noche, reforzado por la gran altitud (entre 700 y 1.100 m sobre el nivel del mar) de sus viñedos.

Vinos corpulentos, potentes y con buena acidez como nuestros **Verdejo Ibericus** o **Abadía Antigua**.

### ■ MEDITERRÁNEO

Clima soleado, templado y poco lluvioso. Los viñedos se encuentran a poca altitud (entre 0 y 500 m sobre el nivel del mar).

Vinos corpulentos, potentes y muy confitados; con una acidez moderada como nuestros **Garnatxa**, **Garnatxa Blanca** y **Blanc de Blancs**.

### ■ CONTINENTAL CON INFLUENCIA MEDITERRÁNEA

Clima seco y poco lluvioso, con viñedos a poca altitud (entre 300 y 500 m sobre el nivel del mar) y temperaturas benignas. El río Ebro tempera la región.

Vinos con buena graduación alcohólica y acidez moderada como nuestro **Graciano Ibericus**.

# Las catas del sumiller

Le invitamos a realizar cuatro catas, de cuatro de nuestros vinos más emblemáticos, de la mano de nuestro sumiller. Conozca sus características más destacadas y disfrute de sus intensos y fragantes aromas. Descubra el equilibrio y suavidad de la uva tempranillo o sorpréndase de la potencia e intensidad del cabernet sauvignon y de los tintos del Priorat. ¡Aprender en el mundo del vino siempre es divertido!



CONOZCA LAS 5 CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DE UN VINO

## Crianza

CRIANZA 2016



## Gran Roble

RESERVA 2016



Medalla de PLATA



## Cabernet Sauvignon

RESERVA 2016



Medalla de PLATA



## Clos Viló

CRIANZA 2017



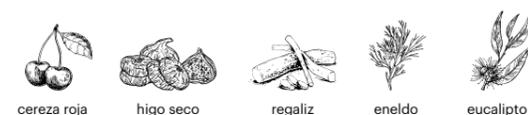
### D. O. Ca. Rioja

Tempranillo

Crianza en barrica y afinamiento en botella

Tipo:	<b>Maduro</b>	Alcohol:	●●●○○
Cuerpo:	●●●○○	Taninos:	●●●○○
Dulzor:	●○○○○	Acidez:	●●●●○

De intenso color rubí con suaves reflejos granates. Aromas a fruta roja (cereza roja e higo seco) y especias (pimienta negra) sobre un perfumado fondo balsámico (eucalipto). Recuerdos a eneldo, regaliz y chocolate. De entrada suave, con taninos maduros y cuerpo medio, nos deleita con un final largo y persistente.



0394 9,95 €

### D. O. Penedès

Tempranillo

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

Tipo:	<b>Maduro</b>	Alcohol:	●●●○○
Cuerpo:	●●●○○	Taninos:	●●●○○
Dulzor:	●○○○○	Acidez:	●●●●○

De brillante color cereza picota con suaves reflejos anaranjados. Aromas intensos de fruta roja madura (fresa, grosella e higo seco), eneldo y especias (pimienta blanca y regaliz) que se funden con los aromas torrefactos de la crianza (caramelo tofe). Recuerdos balsámicos a menta. En boca es suave y goloso, con posgusto largo y final ligeramente amargo.



03750 9,95 €

### D. O. Penedès

Cabernet sauvignon

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

Tipo:	<b>Intenso</b>	Alcohol:	●●●●○
Cuerpo:	●●●●○	Taninos:	●●●●○
Dulzor:	●○○○○	Acidez:	●●●●○

De intenso color granate con ligeros reflejos anaranjados. Gran complejidad en nariz. Aromas a fruta negra (arándanos y grosella negra), torrefactos (café y cacao) y especiados (pimienta negra). Ligero fondo a hojas de tabaco y madera (cedro). En boca es intenso y con taninos pronunciados. Largo final a fruta negra con notas tostadas.



03751 9,95 €

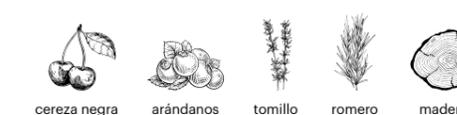
### D. O. Q. Priorat

Cariñena y garnacha tinta

Fermentación en ánfora y crianza en barrica

Tipo:	<b>Intenso</b>	Alcohol:	●●●●○
Cuerpo:	●●●●○	Taninos:	●●●●○
Dulzor:	●○○○○	Acidez:	●●●●○

De intenso color rubí. Aromas a fruta negra madura (cereza negra) y matorral mediterráneo (tomillo y romero). Ligero fondo balsámico (menta) y mineral. En boca es sabroso, fresco y con muy buena estructura. Taninos maduros y final increíblemente largo.



2374 19,95 €



*Origen*

COSECHA 2019

D. O. Catalunya

Macabeo, xarel·lo y parellada

Elaborado siguiendo los métodos ancestrales de las masías del Penedès.

**4,85 €**

0352



*Muscat Abadia Mediterrània*

COSECHA 2019

Vino de aguja

Muscat

Vino blanco de aguja de baja graduación alcohólica (7 % vol.).

**BAJA GRADUACIÓN**

**5,55 €**

0358



*Verdejo Abadia Mediterrània*

COSECHA 2019

Vino de aguja

Verdejo

Vino blanco de aguja, fresco y tropical, elaborado con verdejo.

**5,70 €**

03581



*Viña Selena*

COSECHA 2019

D. O. Catalunya

Macabeo, xarel·lo y parellada

Vino semidulce ideal para disfrutar de la magia del mediterráneo.

**5,95 €**

0357



*Origen*

COSECHA 2019

D. O. Catalunya

Cariñena y tempranillo

Innovación y tradición conjugadas en un afrutado vino rosado.

**5,25 €**

0362



*Viña Selena*

COSECHA 2019

D. O. Catalunya

Cariñena y tempranillo

Vino rosado semidulce con intensos aromas a fruta roja fresca.

**5,50 €**

0367



*Pinot Noir Abadia Mediterrània*

COSECHA 2019

Vino de aguja

Pinot noir

Nuestro vino rosado más refrescante y divertido.

**5,70 €**

0368



*Garnatxa Blanca*

COSECHA 2019

D. O. Catalunya

Garnacha blanca

33.780 botellas

La expresión más sincera de la variedad garnacha blanca.

**ÚLTIMAS BOTELLAS**

**6,90 €**

0359



*Tempranillo Blanco*

COSECHA 2019

D. O. Ca. Rioja

Tempranillo blanco

Un regalo de la naturaleza.

**8,45 €**

0390

¿Sabía que el tempranillo blanco es una transformación natural del tempranillo tinto?

En 1988, un viticultor de Murillo del Rio Leza (Rioja) se encontró unas uvas blancas en una cepa de tempranillo. Cortó el sarmiento y lo llevó a la sede del CIDA (Centro de Investigación y Desarrollo Agrícola de la Rioja). Allí injertaron el sarmiento en un pie americano y reprodujeron la variedad mediante la técnica del estaquillado. Hoy en día, solo existen 130 hectáreas plantadas en la Rioja. Todo un pequeño y escaso tesoro enológico que le invitamos a descubrir.



*Blanc de Blancs*

COSECHA 2019

D. O. Penedès

Xarel·lo

Elaborado con la variedad xarel·lo, la auténtica joya del Penedès.

**6,60 €**

0354



*Flor de Mar*

COSECHA 2019

D. O. Penedès

Chardonnay

Elaborado con chardonnay, la uva blanca más popular del mundo.

**9,95 €**

0355



*Verdejo Ibericus*

COSECHA 2019

Vino singular

Verdejo

El vino más fragante de nuestra gama Ibericus.

**8,20 €**

0356



*Pazo de Oiras*

COSECHA 2019

D. O. Rías Baixas

Albariño

Un albariño con un origen de leyenda.

**11,25 €**

2253

*Merlot*

COSECHA 2019

D. O. Penedès

Merlot

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

**8,05 €**

0363

*Merlot Rosé*

COSECHA 2019

D. O. Penedès

Merlot

Vino rosado muy pálido elaborado mediante una corta maceración pelicular de la uva con el mosto. Destaca por su frescor y sus fragantes aromas a grosella, melocotón de viña y limón sobre un delicado fondo a azahar y anís. Sin duda, nuestro rosado más aéreo y delicado.

**8,05 €**

0364






**Origen**  
COSECHA 2019  
D. O. Catalunya  
Tempranillo

Un homenaje al esfuerzo y a la dedicación de nuestros antepasados.

**5,25 €**  
0372



**Gran Origen**  
CRIANZA 2017  
D. O. Catalunya  
Cabernet sauvignon

Crianza en bodega y afinamiento en botella. Elaborado con cabernet sauvignon de dos parcelas que se complementan.

**7,20 €**  
03741



**Roble**  
CRIANZA 2017  
D. O. Catalunya  
Tempranillo

Nuestro tinto tempranillo elaborado en barricas nuevas de roble francés y americano.

**7,20 €**  
03742



**Garnatxa**  
COSECHA 2019  
D. O. Catalunya  
Garnacha tinta

67.020 botellas. Elaborado con uva procedente de viñas viejas protegidas por la imponente sierra de Pàndols y de Cavalls.

**7,20 €**  
03731

ÚLTIMAS BOTELLAS



**Graciano Ibericus**  
SEMICRIANZA 2019  
Vino Singular  
Graciano

Corta crianza en bodega. Una pequeña joya vitivinícola autóctona de la península ibérica.

**6,60 €**  
03735



**Mencia Ibericus**  
SEMICRIANZA 2018  
Vino Singular  
Mencia

33.628 botellas. Todo el frescor del atlántico en un vino tinto.

**7,95 €**  
03737

NUEVA COSECHA



**Cosecha**  
COSECHA 2018  
D. O. Ribera del Duero  
Tinta del país (Tempranillo)

Ideal para conocer el potencial de la conocida denominación de origen Ribera del Duero.

**9,60 €**  
2172



**Crianza**  
CRIANZA 2017  
D. O. Ribera del Duero  
Tinta del país (Tempranillo)

Crianza en bodega y afinamiento en botella. Un Ribera del Duero de lujo para los paladares más exigentes.

**14,10 €**  
2174



**Viña Selena**  
COSECHA 2018  
D. O. Catalunya  
Tempranillo

Vino tinto semidulce, fresco y suave, elaborado con tempranillo.

**8,20 €**  
0377



**Cabernet Sauvignon**  
RESERVA 2016  
D. O. Penedès  
Cabernet sauvignon

Larga crianza en bodega y afinamiento en botella. La excepcionalidad surge de la perseverancia.

**9,95 €**  
03751

AWC VIENNA SILVER 2019



**Gran Roble**  
RESERVA 2016  
D. O. Penedès  
Tempranillo

Larga crianza en bodega y afinamiento en botella. El armónico contraste entre el tempranillo de dos subzonas del Penedès.

**9,95 €**  
03750

AUSTRIA SILVER 2019



**foc**  
RESERVA 2016  
D. O. Penedès  
Merlot

Larga crianza en bodega y afinamiento en botella. Procedente de nuestros viñedos de merlot que crecen bajo la influencia del mar Mediterráneo.

**10,95 €**  
03752



**Abadía Antigua**  
COSECHA 2019  
I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla  
Syrah

Vino tinto intenso y cálido procedente de la meseta castellana.

**6,05 €**  
0472



**Tempranillo**  
SEMICRIANZA 2018  
D. O. Ca. Rioja  
Tempranillo

Corta crianza en bodega y afinamiento en botella. Elaborado siguiendo el tradicional método de crianza suave llamado "maduración en bodega".

**8,05 €**  
0393



**Crianza**  
CRIANZA 2016  
D. O. Ca. Rioja  
Tempranillo

Crianza en bodega y afinamiento en botella. Un vino para redescubrir los orígenes de la Rioja.

**9,95 €**  
0394



**Reserva**  
CRIANZA 2015  
D. O. Ca. Rioja  
Tempranillo

Larga crianza en bodega y afinamiento en botella. Vino tinto reserva elaborado con uvas procedentes de nuestras mejores fincas de La Rioja.

**14,10 €**  
0395



**Syrah**  
RESERVA 2016  
D. O. Catalunya  
Syrah

Larga crianza en bodega y afinamiento en botella. Elaborado con uvas de viñedos áridos de la cordillera prelitoral.

**11,25 €**  
0378

AWC VIENNA GOLD 2019



**Natura**  
CRIANZA ECOLÓGICO 2015  
D. O. Penedès  
Tempranillo

Crianza en bodega y afinamiento en botella. Nuestro primer vino de elaboración 100% ecológica.

**12,95 €**  
0373

VINO ECOLÓGICO



**1777**  
RESERVA 2015  
D. O. Penedès  
Tempranillo

Larga crianza en bodega y afinamiento en botella. 12.925 botellas. Como homenaje a los fundadores de la dinastía Massana en 1777, hemos aplicado las técnicas más tradicionales a nuestra mejor uva tempranillo.

**19,90 €**  
03765



**Mas Viló**  
SEMICRIANZA 2018  
D. O. Q. Priorat  
Garnacha tinta y cariñena

Crianza en bodega y afinamiento en botella. El lado amable de nuestro Priorat.

**13,90 €**  
2372



**Clos Viló**  
CRIANZA 2017  
D. O. Q. Priorat  
Cariñena y garnacha tinta

Fermentación en ánfora, crianza en bodega y afinamiento en botella. Bajo la imponente sierra del Montsant, el Priorat surge abruptamente de la tierra. Rodeadas de muelas de más de 1.000 metros de altitud, las viejas cepas de mazuelo y garnacha 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, envejecido en bodega y afinado en ánfora. La viva singularidad del Priorat.

**19,95 €**  
2374



## Cavas Maset

COSECHA 2018

D. O. Cava

Crianza: 12 meses

Alegres, espontáneos y frescos. Un tributo a nuestro estilo de vida mediterráneo.

**SEMISECO**

Macabeo, xarel-lo y parellada

**6,20 €**

0311

**BRUT**

Macabeo, xarel-lo y parellada

**6,60 €**

0313

**BRUT NATURE**

Macabeo, xarel-lo y parellada

**7,00 €**

0314

**BRUT ROSÉ**

Trepat y garnacha tinta

**8,05 €**

0316



## Zero

COSECHA 2018

Airén, verdejo y moscatel

La bebida más refrescante y saludable para disfrutar al máximo de la vida.

**SIN ALCOHOL**

**6,55 €**

0260



## Nectar White

SEMISECO RESERVA 2017

D. O. Cava

Macabeo, xarel-lo y parellada

Crianza: 24 meses

Perfecto para acompañar sus mejores sobremesas.

**CAVA DE POSTRE**

**9,50 €**

0331



## Ice Cocktail

SEMISECO RESERVA 2017

D. O. Cava

Macabeo, xarel-lo y parellada

Crianza: 24 meses

Nuestro primer cava elaborado especialmente para disfrutarlo con hielo.

**9,50 €**

0332



## Aurum

BRUT NATURE RESERVA 2017

D. O. Cava

Xarel-lo y chardonnay

Crianza: 24 meses

Déjese deslumbrar por un cupaje único de xarel-lo y chardonnay.

**9,95 €**

0327



## Cavas Reserva Maset

RESERVA 2017

D. O. Cava

Macabeo, xarel-lo y parellada

Crianza: 24 meses

Complejidad, elegancia y distinción. El fiel reflejo de una tradición centenaria.

**SEMISECO RESERVA**

**8,75 €**

0321

**BRUT RESERVA**

**9,50 €**

0323

**BRUT NATURE RESERVA**

**9,95 €**

0324



## Vintage

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017

D. O. Cava

Macabeo, xarel-lo y parellada

Crianza: 36 meses

El verdadero fruto de la perseverancia y el saber hacer.

**12,95 €**

0334



## 1917

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2016

D. O. Cava

Macabeo, xarel-lo, parellada y pinot noir

Crianza: 36 meses

Producción limitada 9.999 botellas

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

**ESTUCHE INDIVIDUAL**

**19,95 €**

0335



## Nu

D. O. Cava

Puros, genuinos y auténticos. Los primeros cavas ecológicos de nuestra bodega.

**CAVAS ECOLÓGICOS**

**BRUT RESERVA NU 2017**

Xarel-lo, macabeo y parellada

Crianza: 24 meses

**11,45 €**

0827

**BRUT NATURE RESERVA NU 2017**

Xarel-lo, macabeo y parellada

Crianza: 24 meses

**11,45 €**

0828

**BRUT ROSÉ NU 2018**

Trepat y garnacha tinta

Crianza: 12 meses

**11,45 €**

0829

## L'avi Pau

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2016

D. O. Cava

Macabeo, xarel-lo, parellada y chardonnay

Crianza: 36 meses

Producción limitada 19.580 botellas

La semilla original de un sueño de más de dos siglos que sigue hoy más vivo que nunca.

**14,95 €**

033411

*Rubia*

ESTILO BELGA  
(ABADÍA)

- Cebada
- Doble malta
- Doble fermentación
- No filtrada
- 33 cl

Cerveza rubia de abadía de elaboración artesanal con aromas a malta, manzana y plátano, que rinde homenaje a los maestros cerveceros cistercienses.

**2,45 €**

29,40 € / 12 botellas

1015



*Tostada*

ESTILO BELGA  
(ABADÍA)

- Cebada
- Doble malta
- Doble fermentación
- No filtrada
- 33 cl

Cerveza tostada de abadía de elaboración artesanal con aromas a café, higo y regaliz, que rinde homenaje a los maestros cerveceros cistercienses.

**2,85 €**

34,20 € / 12 botellas

1025



*Rubia Baviera*

ESTILO ALEMÁN  
(WEISSBIER)

- I. G. P. Bayerisches Bier
- Trigo y cebada
- 50 cl

Cerveza rubia de trigo elaborada siguiendo la receta de los maestros cerveceros de Baviera.

**2,70 €**

32,40 € / 12 botellas

1055



*Tostada Baviera*

ESTILO ALEMÁN  
(WEISSBIER DUNKEL)

- I. G. P. Bayerisches Bier
- Trigo y cebada
- 50 cl

Cerveza tostada de trigo elaborada siguiendo la receta de los maestros cerveceros de Baviera.

**2,80 €**

33,60 € / 12 botellas

1065



**EMBAJADOR MASET**

*Premiamos su confianza*

En Maset valoramos enormemente su confianza. Por este motivo, todos aquellos clientes que nos presentaron a su círculo de amistades durante el primer trimestre de este año ya han empezado a recibir una de las magníficas 1.420 botellas mágnam (1,5 L) de nuestro vino blanco con crianza **La Soledad 2018**.

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. Es la hora de recuperar la voz de Soledad.

\* Producto no a la venta.



*La cerveza más refrescante de este verano*

*London*

ESTILO INGLÉS (IPA)

- Cebada
- 33 cl

En verano apetecen bebidas más frescas y ligeras. Nosotros le recomendamos London, nuestra cerveza *Indian Pale Ale* (IPA) con fragantes aromas a lúpulo, jengibre y caramelo sobre un fondo floral y cítrico. ¡Sin ninguna duda, el auténtico sabor de este verano!

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

*Marídela con...*

Las cervezas IPA combinan genial con comidas ligeramente picantes y especiadas. El amargor propio de la cerveza IPA potencia la sensación del picante en boca y el picante potencia el sabor amargo. Por este motivo, le recomendamos acompañar nuestra London con un plato de comida thai tan rico y sabroso como un curry rojo de gambas y habas tiernas. ¡Un maridaje de realce de auténtico lujo!

**2,80 €**

33,60 € / 12 botellas

1076



CLIENTE  
**PREMIUM**

Según el refrán, en la variedad está el gusto y, por este motivo, desde Maset queremos premiar a nuestros clientes más curiosos. Aquellos a los que les gusta probar cosas nuevas, los que cada día hacen que Maset busque la mejor forma de sorprenderles con nuevos productos. Por esta razón, por la compra de 7 productos\* distintos durante este año (con un mínimo de 3 botellas de cada uno), usted será Cliente Premium.

**LAS VENTAJAS DE SER CLIENTE PREMIUM**

Solo por ser Cliente Premium, durante el próximo año usted recibirá en su casa, completamente gratis, una selección de nuestros productos, como las botellas de Pinot Noir 2019 y Mencía Ibéricus 2018 que ya han empezado a recibir nuestros clientes Premium 2019.

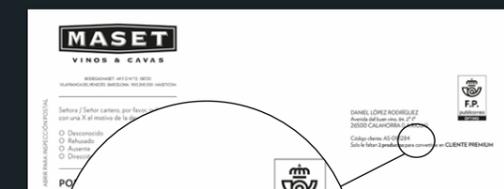
**¿CÓMO SÉ SI YA SOY CLIENTE PREMIUM?**

Bajo sus datos postales, en el sobre de esta revista, podrá ver cuántos productos le faltan para ser Cliente Premium, o si lo prefiere, puede consultarlo a su asesora vinícola.

\* Solo aplicable a vinos y cavas

*¿Ya es Cliente Premium 2020?*

**¡Reciba 5 productos gratis solo por ser Cliente Premium!**



# ABADIA

MEDITERRÀNIA

Una brisa fresca recorre el mundo del vino. Trae consigo sensaciones ligeras y deliciosas.  
Finas burbujas que explotan y liberan fragantes aromas a frutas y flores blancas.

**Es la suavidad de nuestro clima, es la esencia del mediterráneo.**



## *Pinot Noir*

5,70€  
||| 0368

Luminoso color cereza brillante. Aromas intensos a fruta roja y negra como la cereza, la frambuesa y la grosella. También encontramos aromas vegetales a hierba fresca cortada. En boca es delicado, fresco y ligero, con sabores maduros a arándanos, rosa y anís. Final refrescante y con un agradable sabor chispeante.

## *Verdejo*

5,70€  
||| 03581

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a frutas con hueso (melocotón) y tropicales (piña) sobre un fondo cítrico (piel de limón), floral (jazmín) y herbáceo (boj e hinojo). En boca es fresco, afrutado y con una burbuja fina y chispeante. Final ligeramente amargo, característico de la variedad.

## *Muscat*

5,55€  
||| 0358

De color amarillo paja muy pálido. Aromas con notas florales a rosa y flor blanca, y afrutadas a melón maduro, piel de naranja y lichi. En boca es fresco, con recuerdos a cítricos y a flor blanca y dispone de un agradable y refrescante sabor chispeante. Un vino de aguja de **baja graduación** (7% vol.).

**MASET**  
VINOS & CAVAS