

# MASET

## MAGAZINE



# ¡Que nunca nos falten motivos por los que brindar!

Tengo la sensación de que llegamos a finales de año con un sentimiento mayoritario: este 2020 ha tenido más de doce meses de crianza —si me permitís la analogía vinícola en este editorial—. Y es que, sin duda, la intensidad de los acontecimientos no lo han convertido en un año tranquilo precisamente. Tampoco para la bodega. Tal y como os expliqué en la pasada revista de verano, hemos tenido que adaptarnos para poder seguir ofreciendo —con todas las garantías sanitarias— nuestros productos a domicilio, como llevamos haciendo más de 60 años. Protocolos de higiene continua en la bodega, en nuestros centros de distribución y, máxime, en el momento de entregar nuestros vinos y cavas a vuestros hogares, han sido, son y serán por un buen tiempo, los nuevos condicionantes en nuestras vidas.

Ahora bien, nada de lo anterior ha hecho disminuir nuestras ganas de seguir empujando con ilusión todos y cada uno de los proyectos que desde la bodega teníamos en reserva. Como nuestra iniciativa #SiempreConEllas con la que hemos donado, gracias a vosotros, más de 25.000 € a obras sociales. Y os avanzo que estas Navidades todos nuestros esfuerzos estarán focalizados en una nueva campaña para recaudar fondos para la Federación Española de Cáncer de Mama (FECMA).

Y en esta nueva cosecha, os quiero anunciar oficialmente que la Real Federación Española de Fútbol (RFEF) ha seleccionado a nuestra bodega para su proyecto El Gourmet de La Roja, que nace con el objetivo de presentar y transmitir la excelencia gastronómica de España a través de una selección de

nuestros mejores productos. El primero de nuestros vinos seleccionados es el Crianza 2016, un excelente tinto D. O. Ca. Rioja que acompañará a la Selección Española Masculina de Fútbol durante el 2020 y el 2021 en sus próximos compromisos internacionales: la Liga de Naciones y la Eurocopa, campeonatos donde estamos convencidos que nuestros jugadores realizarán un gran papel.

Y, por último, otro de los grandes reserva en el que estamos poniendo todos nuestros recursos es el indisociable vínculo de la bodega con el entorno y la biodiversidad. Es en este campo en el que nuestro vino tinto Natura, se erige —junto con la gama de cavas Nu— como uno de nuestros pilares por la viticultura ecológica. Por este motivo, estamos muy orgullosos de presentaros la nueva imagen de este fantástico vino crianza, un icono en nuestra extensa gama de productos.

¡Mis mejores deseos para el próximo 2021 que, estoy seguro, será una excelente cosecha si vendimamos juntos!



**Josep Massana Noya**  
Presidente de Bodegas Maset



## Sumario

La responsabilidad social de Maset  
Colaboración con FECMA y productos ecológicos 4

La increíble versatilidad del cava  
Tres recetas con cava para estas fiestas 6

La Rioja  
Entre la modernidad y el clasicismo 8

El Priorat  
Un gran tesoro 10

Colección Supreme  
El regalo de estas fiestas 12

El Penedès  
Un territorio histórico 14

Especial Navidad  
Las catas del sumiller y nuestros vinos de sobremesa 16

Descubra nuestra gama de productos  
Vinos blancos, rosados, tintos, cavas y cervezas 18

Maset Bonus  
Comprar en Maset tiene premio 26

### Condiciones de la revista

Todas nuestras 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 31 de diciembre de 2020 o hasta fin de existencias.

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

Síganos 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 y Mónica López.

Esta revista se publica en castellano, catalán y alemán.



# Maset dona más de 25.000 € a obras sociales



Tras destinar más de 20.000 euros para entidades que tutelan hogares de acogida para mujeres que han sufrido violencia de género y sus hijos, desde Maset se amplió la iniciativa Siempre Con Ellas recaudando fondos para la investigación del cáncer de mama con Maset Zero, el producto oficial de la Selección Española de Fútbol Femenino.

A mediados de año, se habían recaudado 5.790 € que se entregaron a la Federación Española de Cáncer de Mama (FECMA) el pasado mes de junio en Santander. Este importe se ha destinado a una beca

de la Sociedad Española de Oncología Médica para la investigación del cáncer de mama.

Con la voluntad de seguir ampliando esta cifra, **estas Navidades activamos una nueva campaña para recaudar fondos para FECMA con nuestros productos Brut Nature y Zero.** Comprando cualquiera de estos dos productos solidarios por 10 €, usted los recibirá en su casa junto con un certificado de colaboración con la campaña y Maset donará la recaudación íntegramente a la investigación del cáncer de mama.



M<sup>a</sup> Antonia Gimón, vicepresidenta de FECMA recibiendo el cheque de la mano de Gema Baizán, delegada de Bodegas Maset en Santander.

## Nuestros lotes solidarios para la lucha contra el cáncer

El importe total se destinará a la investigación para la lucha contra el cáncer de mama.

<p><i>Lote solidario Brut Nature</i></p> <p>D. O. Cava</p> <p>0109 10,00 €</p> <p><b>Donación del 100 % de la recaudación</b></p>	<p><i>Lote solidario Zero</i></p> <p>Sin alcohol</p> <p>0108 10,00 €</p> <p><b>Donación del 100 % de la recaudación</b></p>
---	---



# La biodiversidad y nuestra responsabilidad de garantizar el equilibrio de los ecosistemas

Si queremos preservar ecosistemas funcionales para el futuro y continuar disfrutando de los beneficios que nos ofrecen, tenemos la obligación de proteger la biodiversidad. Pero para ello no basta con delimitar espacios protegidos, también es necesario aprender a compaginar la explotación de los recursos con la preservación de los elementos clave que garanticen la estabilidad y el funcionamiento de los ecosistemas.

La viticultura no puede desarrollarse de espaldas a esta realidad. Por este motivo, desde hace unos años apostamos por la agricultura ecológica, una filosofía de vida que garantiza la armonía de la viña con la naturaleza que la rodea. **Se prohíbe el uso de insecticidas, se trabaja con cubiertas vegetales y se utilizan únicamente abonos verdes y orgánicos. Estos tratamientos permiten que la flora y la fauna del entorno se desarrollen plenamente.**

Gracias a ello, la flora y la fauna pueden constituir una auténtica red sanitaria para la viña, contribuyendo a su equilibrio. La presencia de depredadores naturales como la mariquita de siete puntos o la araña tigre ayudan a mantener plagas como el pulgón y la polilla del racimo bajo control. La aparición de la abeja de la miel en la época de floración de las cepas garantiza la fecundación de la flor y puede hacer aumentar la producción de la cosecha de forma considerable. Y la aparición de las plantas adventicias entre las hileras nos da información del estado del suelo, lo que nos permite realizar mejores tratamientos con la máxima eficacia.

Es por estos motivos que resulta vital garantizar la salud de los entornos naturales inmediatos y de su fauna y flora. **Porque cuanto más cuidamos el entorno, mejores vinos y cavas elaboraremos.**

Pruebe los productos ecológicos de nuestra bodega

# La increíble versatilidad del cava

¿Sabía que el estudio molecular «Cava, armonía universal» del científico y sumiller canadiense François Chartier\* concluye que el cava es el vino más versátil del mundo?

Chartier analizó las moléculas dominantes (aromas) de cuatro tipos de cava (tradicional, reserva, gran reserva y cava de paraje calificado) mediante cromatografía de gases-espectrometría y los resultados se relacionaron con ingredientes y alimentos de todo el mundo. Contrastándolos con su base de datos, **el vino que creó más armonías y acompañó a la perfección más ingredientes fue el cava.**

Por ejemplo, en los cavas gran reserva, una de las moléculas que predominan es la benzenometanetiol. Esta molécula con aromas a manzana al horno está presente en más productos, como el albaricoque seco, la canela, las setas, el clavo, las nueces o la vainilla. Acompañar un cava gran reserva con estos ingredientes crea una armonía aromática perfecta.

Basándonos en las conclusiones del trabajo de Chartier, les proponemos tres magníficos maridajes moleculares para acompañar nuestros cavas **L'avi Pau**, **Vintage** y **Aurum**.

**¡Esperamos que le gusten!**

\* François Chartier es autor de «La cocina aromática», considerado el «Mejor libro de cocina del mundo» según el *Gourmand World Cookbook Awards* de 2016 y nombrado «Mejor sumiller del mundo» en el *Gran Prix Sopexa International* de 1994.

## L'avi Pau premiado

Nuestro cava **L'avi Pau** brut nature gran reserva sigue acumulando premios y menciones. Si el año pasado fue elegido Mejor Brut Nature en el campeonato mundial de espumosos CSWWC, este año ha conseguido un Arribe de oro y un Arribe de plata en los premios Vinuero y una medalla de plata en los premios Vinari.



## L'avi Pau y caldereta de bogavante a la menorquina

Les proponemos maridar nuestro **L'avi Pau** brut nature gran reserva 2017 con una caldereta de bogavante a la menorquina. Los aromas florales, cítricos y tostados del cava maridan molecularmente con la flor de la manzanilla, la naranja y las almendras de la receta. Además, las burbujas y la acidez del cava nos limpiarán el paladar de la sensación untuosa de la caldereta.



VER RECETA

033411 14,95 €

## Vintage premiado

Nuestro cava **Vintage** brut nature gran reserva ha conseguido una medalla de bronce en los premios Vinari 2020.



## Vintage y pato mudo del Penedès al cava

Acompañamos nuestro **Vintage** brut nature gran reserva 2017 con un magnífico pato mudo del Penedès al cava. Además de la cocción con cava, la armonía molecular se crea alrededor de los aromas tostados (mantequilla, pan tostado, frutos secos y ahumados), aromas muy presentes en los cavas de larga crianza. Al mismo tiempo, la excelente estructura e intensidad de los cavas gran reserva aguantarán a la perfección la potencia de la carne de pato.



VER RECETA

0334 12,95 €



## Aurum y rape al all cremat

Maridamos nuestro **Aurum** brut nature reserva 2017 con un rape de Vilanova al all cremat (ajo quemado en catalán), una sabrosa receta de pescadores con fragantes notas tostadas y ahumadas. Los cavas reserva tienen el cuerpo y potencia ideales para acompañar carnes de pescado y mariscos de intensidad media. Además, la buena acidez del cava desactiva la alicina, molécula responsable del aliento a ajo.



VER RECETA

0327 9,95 €

# La Rioja, entre la modernidad y el clasicismo

Marc Massana, responsable de la bodega, nos habla de los diferentes estilos de elaboración en La Rioja.

En los últimos veinte años hemos experimentado en La Rioja un encendido debate entre dos estilos de vino bien diferenciados: los Rioja clásicos y los Rioja modernos. Dos maneras distintas de entender una misma realidad en una tierra tradicionalmente vinculada al vino.

**Los Rioja clásicos** se caracterizan por sus largas crianzas en bodega buscando una mayor longevidad. **Vinos de poco color e intensidad, pero de gran complejidad y longitud en boca.** Se elaboran con uvas poco maduras para conseguir un alto grado de acidez, un conservante natural del vino imprescindible para soportar su larga travesía en la bodega. En este tipo de vino priman los rasgos de la madera por encima de los de la fruta.

**Los Rioja modernos** son la nueva cara de La Rioja, en sintonía con los gustos del mercado actual. **Vinos de buen color, intensos, muy afrutados y de gran amplitud en boca.** A diferencia de los clásicos, las

maceraciones son más largas y las crianzas más cortas consiguiendo un mayor equilibrio entre la fruta y el vino. En los Rioja modernos, el viticultor y el terruño tienen un papel fundamental, ya que es imprescindible uvas maduras de la mejor calidad para conseguir grandes vinos.

No podemos catalogar un vino como bueno o malo en función de su estilo. Los tiempos cambian y la percepción de calidad también. Las últimas tendencias del mercado han arrinconado los vinos de perfil más clásico hasta un lugar casi simbólico. Debo decir que la mayoría de las bodegas hemos adoptado el nuevo estilo con los brazos abiertos. Personalmente, me encanta su perfil más intenso y afrutado. Sin embargo, el estilo clásico seguirá entre nosotros, influenciándonos, susurrándonos al oído que hay una forma distinta de elaborar vinos, y que lo que hoy parece indiscutible mañana puede no serlo. Solo el tiempo lo dirá.



## Selecta Rioja

### Una oda al tiempo

Selecta Rioja es nuestro especial tributo al tiempo. Un lote formado por 3 magníficos vinos tintos elaborados con la uva tempranillo, pero con distintos tiempos de crianza, que nos permiten disfrutar de los sorprendentes matices del envejecimiento.

Lote presentado en caja de madera.

**Selecta Rioja está formado por los siguientes vinos tintos:**

**2 botellas de Tempranillo 2019**  
(4 meses de crianza en bodega)

**2 botellas de Crianza 2018**  
(24 meses de crianza, de los cuales, mínimo 12 en bodega)

**2 botellas de Reserva 2016**  
(36 meses de crianza, de los cuales, mínimo 12 en bodega)

5039 64,35 €



## Crianza El Gourmet de La Roja 2016

### Prueba el sabor de La Roja

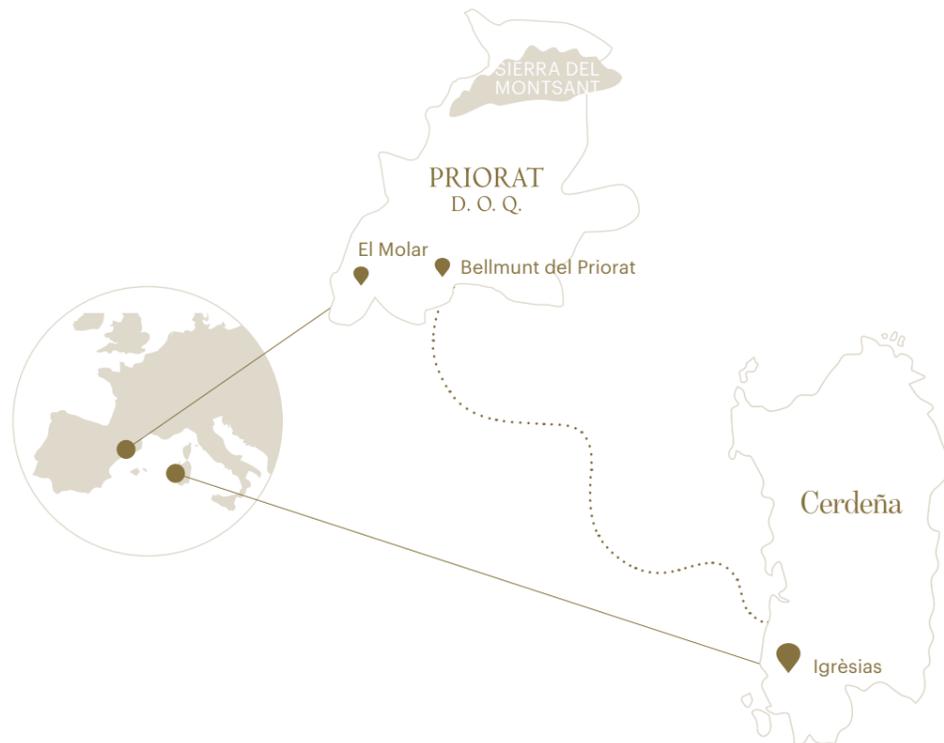
Maset Rioja ha sido la bodega seleccionada por **El Gourmet de La Roja**, marca oficial de la RFEF (Real Federación Española de Fútbol), para formar parte de este proyecto gastronómico que nace con el objetivo de presentar y transmitir la excelencia de España a través de una selección de sus mejores productos gastronómicos.

**Crianza El Gourmet de La Roja** es el vino oficial de la marca Gourmet que acompañará a la Selección Española Masculina de Fútbol durante el 2020 y 2021 en sus próximos compromisos internacionales: la Liga de Naciones y la Eurocopa.

**¡Disfrute del auténtico sabor de La Roja!**

03914 13,90 €





# El tesoro del Priorat

A principios del siglo XIV, los pueblos de El Molar y Bellmunt del Priorat eran conocidos en todo el mediterráneo por sus minas de plata. Este mineral tenía una importancia capital en la economía de la baja edad media, ya que era uno de los materiales utilizados para fabricar moneda. El conde Pere, señor del condado de las Montañas de Prades y de la baronía de Entença, fue el encargado de aumentar la recolección del mineral.

El conde no explotaba directamente la plata, sino que hacía concesiones a particulares - individuales y compañías- para iniciar una explotación o cros. Los crosos medievales eran galerías de dimensiones reducidas que se hundían decenas de metros en las entrañas de la montaña en busca de plata y que ya contaban con rudimentarios ascensores accionados con un sistema de pesos y contrapesos. Al final del día, el crosar debía dar parte del material obtenido al conde, depositando el mineral en la Casa de las Minas, edificio situado dentro del castillo de Falset. Los crosers (o mineros) gozaban de inmunidad personal por los caminos que llevaban a la Casa de las Minas.

A mediados del siglo XIV se produjo una revolución de las técnicas mineras con la incorporación del uso de la fuerza hidráulica y la introducción del carbón vegetal. El conde Pere, con el objetivo de obtener mayores beneficios, trajo maestros de minas del municipio de Igrèsias (Cerdeña), localidad con una larga tradición minera, para que aplicaran

estas nuevas técnicas mineras. Los maestros sardos, considerados los mejores mineros de la época, se establecieron en diferentes municipios del Priorat unos cuantos años.

Fruto de esta convivencia, los prioratinos aprendieron las técnicas más innovadoras de la minería de aquel tiempo. Los maestros sardos tampoco se marcharon con las manos vacías. Setecientos años después de estos hechos, la isla de Cerdeña disfruta de dos de las variedades más icónicas del Priorat, la cannoau (garnacha negra) y la carignano (cariñena). Llegaron en busca de plata y se fueron con un tesoro mucho más valioso.



Cros en Bellmunt del Priorat



Michiaki Takenaka, agente comercial de Maset en Japón, Jose Mas, enólogo de la bodega y Marc Massana, responsable de la bodega, probando el nuevo **Clos Viló Blanc de Noirs** en la finca Sant Martí.

## Vinos para disfrutar

Si quiere catar la increíble riqueza del Priorat le proponemos **Essència Priorat**, una pequeña joya de nuestra bodega de El Molar.

El lote, compuesto por 3 botellas, le permitirá disfrutar de la legendaria intensidad de los tintos prioratinos, elaborados con garnacha y cariñena, y de la novedad de este año, el **Clos Viló Blanc de Noirs** 2019.

Un *blanc de noirs* (blanco de tintos en francés) es un vino blanco elaborado con uvas de variedades tintas. Tiene su origen en la región de la Champagne (Francia), donde aprovechaban las numerosas variedades tintas para elaborar vinos blancos espumosos.

La mayoría de las variedades tintas tienen la pulpa blanca. El color del vino es causado por los taninos y polifenoles presentes en la piel de la uva. Si separamos el mosto de las pieles antes de que éstas empiecen a transferir el color obtenemos un *blanc de noirs*.

Los vinos *blanc de noirs* destacan por su intensidad, potencia y volumen. Además, gracias a su complejidad aromática y su textura, pueden acompañar infinidad de platos y recetas.

Con **Essència Priorat**, podrá descubrir la calidez, mineralidad y energía de una tierra bendecida para la elaboración del vino.



### *Clos Viló Blanc de Noirs\**

De color amarillo pajizo con suaves reflejos rosados. Aromas a fruta blanca (pera madura), fruta con hueso (melocotón de viña) y flores blancas (lirio). Recuerdos a limón, hierba cortada y golosinas sobre un ligero fondo mineral. En boca es intenso, refrescante, y con un final largo, ligeramente amargo y con recuerdos a anís.

### *Essència Priorat*

D. O. Q. Priorat  
 5038 54,35 €

\* **Clos Viló Blanc de Noirs** solo está a la venta en el lote Essència Priorat.

Essència Priorat está formado por 1 botella de vino tinto **Mas Viló 2019**, 1 botella de vino tinto **Clos Viló 2018** y 1 botella de vino blanco **Clos Viló Blanc de Noirs 2019**.



# Colección Supreme

La selección extraordinaria de 6 de nuestros vinos monovarietales

Le presentamos Colección Supreme, nuestra selección de vinos monovarietales procedentes del mosto flor de viñedos singulares y afinados en fudres de madera de 5.000 litros.

A finales de noviembre, Marc Massana, responsable de la bodega, separa las mejores barricas de cada variedad para elaborar nuestros vinos Supreme. Tintos cuidadosamente escogidos para realizar una crianza más larga gracias a sus intensos aromas, delicados taninos y excelente acidez.

Nuestros vinos Supreme realizan un envejecimiento de hasta 12 meses en barricas bordelesas de roble francés y posteriormente un afinamiento de 6 meses en fudres de madera de 5.000 litros de capacidad. Una crianza mixta que nos permite redondear sus taninos, ganar complejidad y conservar intacta su expresión frutal.



## Cabernet Franc Supreme

CRianza 2018

D. O. Catalunya

Cabernet franc

12 meses en barrica y 6 meses en fudre

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

De color rubí con suaves reflejos granate. Intensos aromas a fruta roja madura (arándano y mora) sobre un fragante fondo balsámico (gominola de regaliz y eucalipto) y especiado (pimienta negra). Ligeras notas de crianza (hojas de tabaco y cedro) y recuerdos a pimienta asada. En boca es redondo, suave y con un final largo e intenso.



## Garnatxa Supreme

CRianza 2018

D. O. Catalunya

Garnacha tinta

12 meses en barrica y 6 meses en fudre

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

De color granate con reflejos teja. Aromas a frutos rojos maduros (frambuesa y grosella) sobre un fondo balsámico (romero y pinocha) y anisado. Recuerdos a piruleta, regaliz y hojas de tabaco. En boca es goloso, redondo y con un final largo y persistente.



## Graciano Supreme

CRianza 2018

Vino singular

Graciano

12 meses en barrica y 6 meses en fudre

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

De intenso color granate con suaves reflejos teja. En nariz destacan los aromas a fruta roja madura (fresa y cereza roja) y a especias (nuez moscada) sobre un dulce y fragante fondo a caramelo tofe y hojas de tabaco. Recuerdos a regaliz. En boca es intenso, goloso y complejo, con taninos redondos y un final ligeramente afrutado.



## Mencia Supreme

CRianza 2018

Vino singular

Mencia

6 meses en barrica y afinamiento en botella

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

De color rubí con ligeros reflejos granate. Fragantes aromas a fruta roja madura (grosella y granada) sobre un ligero fondo floral (violeta) y balsámico (menta). Recuerdos a yogur de fresa, canela y madera. En boca es suave y goloso, con taninos muy redondos y un final largo y persistente.



## Monastrell Supreme

CRianza 2018

D. O. Catalunya

Monastrell

12 meses en barrica y 6 meses en fudre

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

De intenso color rubí con reflejos granate. Aromas a fruta roja madura (ciruela y mora) sobre un fragante fondo a regaliz y especias (pimienta negra). Recuerdos a sotobosque mediterráneo, hojas de tabaco y humo. En boca es intenso y afrutado, con taninos muy maduros y un final largo y persistente.



## Tinta Fina Supreme

CRianza 2018

Vino singular

Tinta fina

12 meses en barrica y afinamiento en botella

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

De color rubí con reflejos granate. Aromas a fruta negra madura (arándano y ciruela) y especias (vainilla) sobre un fondo balsámico (eucalipto). Recuerdos a eneldo, regaliz y madera. En boca es seco, con taninos maduros y final largo y persistente.

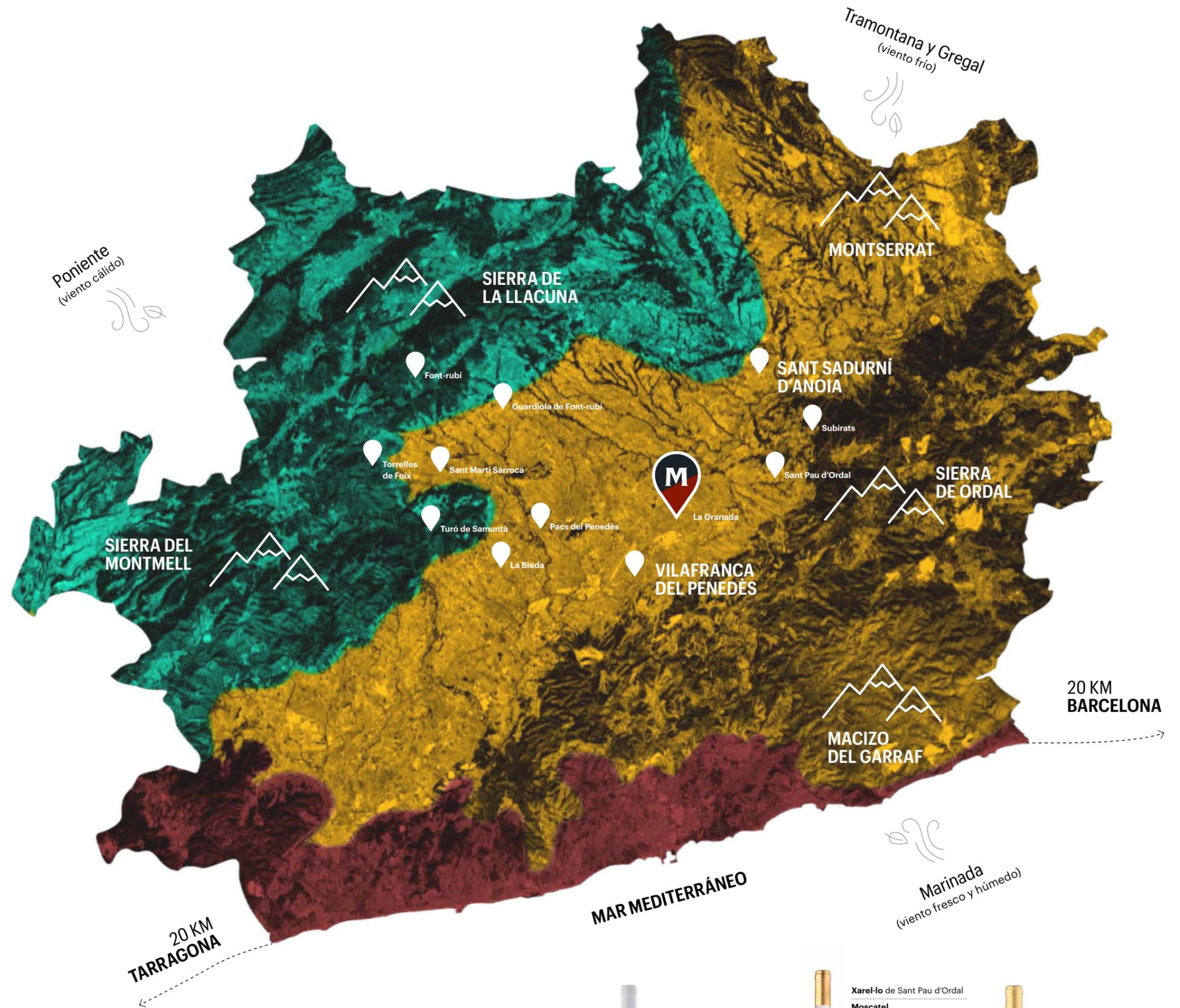


# El Penedès histórico

El Penedès es una histórica región vinícola, a medio camino entre Barcelona y Tarragona, que se extiende a lo largo de una gran franja de territorio entre mar y montaña. Comprende 6 comarcas (Alt Penedès, Baix Penedès, Garraf, Anoia, Baix Llobregat y Alt Camp), 3 ríos (Foix, Anoia y Bitlles) y más de 24.000 hectáreas de viñedo plantado (19.000 de variedades blancas y 5.000 de tintas).

Coexisten tres zonas bien diferenciadas: el **Penedès superior** (Alt Penedès, Alt Camp, Anoia y Baix Llobregat), cercano a la Cordillera Prelitoral; el **Penedès marítimo** (Baix Penedès y Garraf), situado entre el mar Mediterráneo y la Cordillera Litoral; y el **Penedès central** (Alt Penedès), que como su nombre indica se encuentra en medio de las otras dos. El Penedès superior goza de precipitaciones más frecuentes y de mayor contraste térmico entre el día y la noche. La zona del Penedès marítimo es más templada por la influencia del mediterráneo. Y la zona del Penedès central es un compendio del superior y del marítimo.

La región goza de una rica diversidad de microclimas, consecuencia de la proximidad litoral y de las diferentes altitudes. Además, la gran diversidad de suelos (arcillas, limos, yesos, areniscos y calcáreos) crean las condiciones idóneas para acoger una extensa gama de variedades: uvas de clima mediterráneo como el xarel·lo, el macabeo y la parellada; variedades de clima oceánico como el cabernet sauvignon y el merlot; y uvas de clima continental como el chardonnay, el riesling y la gewürztraminer. Un amplio abanico al alcance de muy pocas denominaciones de origen del mundo.



## ¿De dónde proceden nuestras uvas?

 <p><b>Xarel·lo de Sant Pau d'Ordal</b>  <b>Macabeu de La Granada</b>  <b>Parellada de Font-rubi</b></p> <p><i>Brut Nature Reserva</i></p> <p>0324 9,95 €</p>	 <p><b>Tempranillo de Subirats</b></p> <p><i>Gran Roble</i></p> <p>03750 9,95 €</p>	 <p><b>Cabernet Sauvignon</b>  de Pacs del Penedès, la Bleda y Sant Martí Sarroca</p> <p><i>Cabernet Sauvignon</i></p> <p>03751 9,95 €</p>	 <p><b>Xarel·lo de Sant Pau d'Ordal</b></p> <p><i>Blanc de Blancs</i></p> <p>0354 6,60 €</p>	 <p><b>Xarel·lo de Sant Pau d'Ordal</b>  <b>Moscatel</b>  de Guardiola de Font-rubi  <b>Gewürztraminer</b>  del Turó de Samuntà</p> <p><i>Donzell</i></p> <p>0351 6,85 €</p>	 <p><b>Chardonnay</b>  de Torrelles de Foix</p> <p><i>La Soledad</i></p> <p>03592 11,70 €</p>
--	--	---	---	---	--

# Las catas del sumiller

Conozca al detalle dos de los vinos más icónicos y emblemáticos de la bodega de la mano de nuestro sumiller. Un repaso a la climatología, viticultura y vinificación que han dado forma y explican sus características más destacadas.

## 1917

### BRUT NATURE GRAN RESERVA 2016

Alcohol: 11,48 %  
Acidez: 6,34 g/l tartárico  
pH: 3,15  
Color amarillo pajizo con reflejos a oro nuevo. Intensos aromas a fruta blanca madura (manzana y pera), flores blancas (flor de azahar) y cítricos (mousse de limón). Recuerdos a brioche, levaduras y frutos secos tostados (almendras). En boca es corpulento, fresco y maduro con una burbuja fina, cremosa y bien integrada. Final largo y afrutado con notas minerales.

0335 19,95 €



### Cosecha 2016

Después de una cosecha 2015 muy seca, el ciclo de la vid continuó con un otoño e invierno con pluviometrías muy escasas (menos de 120 l/m<sup>2</sup> en comparación de los 276 l/m<sup>2</sup> de mediana de los últimos 20 años). La sequía hizo acto de presencia hasta el inicio de la vendimia. La falta de agua durante todo el proceso vegetativo (de primavera a verano) provocó una bajada importante del rendimiento de la vid (entre un 20 y un 30 % menos que el 2015). No obstante, las uvas se mostraron muy sanas en general, permitiendo obtener mostos de muy alta calidad.

### Viticultura y vinificación

Viticultura tradicional. Vid con cubiertas vegetales espontáneas. Control de bayas y controles de maduración antes de la vendimia. Vendimia manual.

- 15 de agosto - Pinot noir (25 %)
- 25 de agosto - Macabeo (25 %)
- 27 de agosto - Xarel·lo (40 %)
- 7 de septiembre - Parellada (10 %)

Prensado lento a bajas presiones. Desfangado estático a bajas temperaturas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, separando las distintas variedades. Segunda fermentación en botella y crianza mínima de 36 meses en rima. No añadimos licor de expedición. Fecha del degüello en la etiqueta posterior.

## 1777

### RESERVA 2015

Alcohol: 14,24 %  
Acidez: 5,5 g/l tartárico  
pH: 3,41  
De intenso color rojo cereza picota con reflejos anaranjados. Aromas a fruta roja (cereza roja e higos secos), pomelo y hojas de tabaco sobre un perfumado fondo a eneldo y especias (pimienta blanca). Ligeras notas a madera muy bien integradas. En boca es equilibrado, redondo y con un final largo y untuoso.

03765 19,90 €



### Cosecha 2015

La cosecha 2015 estuvo marcada por los grandes contrastes térmicos entre estaciones, una característica no muy usual en los climas de carácter mediterráneo. El otoño fue caluroso y muy húmedo. El invierno relativamente frío, y con una sorprendente nevada el 4 de febrero que dejó más de 15 cm de nieve en algunas zonas del Penedés superior. La primavera empezó fría y con algunas heladas poco importantes, pero que provocaron que un 8 % de los brotes se quemaran. En mayo, llegó la primera ola de calor. La segunda, en cambio, no hizo su aparición hasta finales de junio, pero duró casi un mes, una de las más largas que se recuerdan. Estas particularidades, junto con una baja pluviometría (menos de 70 l/m<sup>2</sup> de enero a julio), provocaron unas condiciones extremas para el desarrollo vegetativo. Sin agua, la planta florece menos, tiene menos uva y el grano es más pequeño, favoreciendo la concentración de azúcares y una muy buena acidez. Las variedades muy productivas, como el tempranillo, fueron agraciadas con una cosecha más comedida, más sana y de mejor calidad, concentrando aromas y sabores.

### Viticultura y vinificación

Viticultura tradicional. Poda en vaso. Vides con cubiertas vegetales espontáneas. Control de bayas y controles de maduración antes de la vendimia. Vendimia manual.

- 14 de septiembre - Tempranillo

Prensado lento a bajas presiones. Maceración de 30 días con sus pieles. Desfangado estático a bajas temperaturas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Crianza de 12 meses en barricas de roble francés. Reposa en botella 2 años más.

# El placer de discutir

La mesa, después de una buena comida, es un lugar maravilloso para hablar. Es una mesa de diálogo. Las conversaciones de mesa son la civilización misma, la esencia de nuestra alma mediterránea. Hay que saber comer y hablar, y disfrutar de los pequeños placeres de la vida que el ritmo frenético del día a día demasiadas veces nos priva. Volver a saborear lentamente el dulce placer de discutir. ¿O no?



### Nectar White CAVA DE POSTRE

0331 9,50 €

### Pedro Ximénez VINO DE POSTRE

0347 9,00 €

### Records VINO DE POSTRE

0348 13,80 €



### Origen

**COSECHA 2019**  
**D. O. Catalunya**  
Macabeo y garnacha blanca  
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



### Donzell

El primer vino del año

**COSECHA 2020**  
**D. O. Penedès**  
Xarel-lo, moscatel y gewürztraminer  
Tras el frenesi 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.

**6,85 €**

0351



### 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



### Viña Selena

**COSECHA 2019**  
**D. O. Catalunya**  
Macabeo y garnacha blanca  
Vino semidulce ideal para disfrutar de la magia del mediterráneo.

**5,95 €**

0357



### La Sínia

**CRIANZA 2018**  
**D. O. Penedès**  
Xarel-lo  
Crianza en barrica  
Vino de paraje singular fermentado y envejecido en barrica de acacia.

**ÚLTIMAS BOTELLAS**  
**10,95 €**

03591



### La Soledad

**CRIANZA 2018**  
**D. O. Penedès**  
Chardonnay  
Crianza en barrica  
Vino de paraje singular fermentado y envejecido en barrica de roble americano.

**11,70 €**

03592



### 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

**SEMICRIANZA 2019**  
**I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla y León**  
Verdejo  
Corta crianza en barrica  
El vino más fragante de nuestra gama Ibericus.

**ENVEJECIDO EN BARRICA**  
**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



### Roble

**CRIANZA 2017**  
**D. O. Catalunya**  
Tempranillo  
Nuestro tinto tempranillo elaborado en barricas nuevas de roble francés y americano.

**7,20 €**

03742



### Gran Origen

**CRIANZA 2017**  
**D. O. Catalunya**  
Cabernet sauvignon  
Crianza en barrica  
Elaborado con cabernet sauvignon de dos parcelas que se complementan.

**7,20 €**

03741



### Cabernet Franc

**SEMICRIANZA 2019**  
**D. O. Catalunya**  
Cabernet franc  
62.300 botellas  
Un tinto de clima mediterráneo con tendencia continental perfumado y delicado.

**8,10 €**

03732

ÚLTIMAS BOTELLAS



### Gran Selección

**GRAN RESERVA 2015**  
**D. O. Catalunya**  
Cabernet sauvignon  
Muy larga crianza en barrica y afinamiento en botella  
25.300 botellas

**14,95 €**

03761



### Graciano Ibericus

**SEMICRIANZA 2019**  
**Vino Singular**  
Graciano  
Corta crianza en barrica  
Una pequeña joya vitivinícola autóctona de la península ibérica.

**6,60 €**

03735



### Viña Selena

**COSECHA 2019**  
**D. O. Catalunya**  
Tempranillo  
Vino tinto semidulce, fresco y suave, elaborado con tempranillo.

**8,20 €**

0377



### Gran Roble

**RESERVA 2016**  
**D. O. Penedès**  
Tempranillo  
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella  
El armónico contraste entre el tempranillo de dos subzonas del Penedès.

**9,95 €**

03750



### Cabernet Sauvignon

**RESERVA 2016**  
**D. O. Penedès**  
Cabernet sauvignon  
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella  
La excepcionalidad surge de la perseverancia.

**9,95 €**

03751



### Foc

**RESERVA 2016**  
**D. O. Penedès**  
Merlot  
Larga crianza en barrica 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 2019**  
**D. O. Ca. Rioja**  
Tempranillo  
Corta crianza en barrica y afinamiento en botella  
Elaborado siguiendo el tradicional método de crianza suave llamado "maduración en bodega".

**8,05 €**

0393



### Crianza

**CRIANZA 2018**  
**D. O. Ca. Rioja**  
Tempranillo  
Crianza en barrica y afinamiento en botella  
Un vino para redescubrir los orígenes de la Rioja.

**9,95 €**

0394



### Reserva

**RESERVA 2016**  
**D. O. Ca. Rioja**  
Tempranillo  
Larga crianza en barrica 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 barrica y afinamiento en botella  
Elaborado con uvas de viñedos áridos de la cordillera prelitoral.

**11,25 €**

0378



### Natura

**CRIANZA ECOLÓGICO 2017**  
**D. O. Penedès**  
Tempranillo  
Crianza en barrica 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 barrica y afinamiento en botella  
12.925 botellas

**19,90 €**

03765

Como homenaje a los fundadores de la dinastía Massana en 1777, hemos aplicado las técnicas más tradicionales a nuestra mejor uva tempranillo. Todo un legado de elaboración que convierte a este vino en nuestra insignia.

En estuche individual



### Cosecha

**COSECHA 2019**  
**D. O. Ribera del Duero**  
Tinta del país (Tempranillo)

**9,60 €**

2172



### Crianza

**CRIANZA 2017**  
**D. O. Ribera del Duero**  
Tinta del país (Tempranillo)  
Crianza en barrica y afinamiento en botella  
Un Ribera del Duero de lujo para los paladares más exigentes.

**14,10 €**

2174



### Mas Viló

**SEMICRIANZA 2019**  
**D. O. Q. Píriat**  
Garnacha tinta y cariñena  
Crianza en barrica y afinamiento en botella  
El lado amable de nuestro Píriat.

**13,90 €**

2372



### Clos Viló

**CRIANZA 2018**  
**D. O. Q. Píriat**  
Cariñena y garnacha tinta  
Fermentación en ánfora, crianza en barrica y afinamiento en botella  
Cepas viejas de 60 años de las laderas de la finca Sant Martí.

**19,95 €**

2374



## Cavas Tradicionales

**D. O. Cava**

Crianza: 12 meses

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

SEMISECO 2018	BRUT 2018	BRUT NATURE 2018	BRUT ROSÉ 2019
Macabeo, xarel-lo y parellada	Macabeo, xarel-lo y parellada	Macabeo, xarel-lo y parellada	Trepat y garnacha tinta
<b>6,20 €</b>	<b>6,60 €</b>	<b>7,00 €</b>	<b>8,05 €</b>
0311	0313	0314	0316



## Zero

**COSECHA 2019**

Airén, verdejo y moscatel

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

**SIN ALCOHOL**

**6,55 €**

02601



## Nectar White

**SEMISECO RESERVA 2018**

**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 2018**

**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

**RESERVA 2018**

**D. O. Cava**

Xarel-lo, macabeo y parellada

Crianza: 24 meses

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

SEMISECO RESERVA	BRUT RESERVA	BRUT NATURE RESERVA
8,75 €	9,50 €	9,95 €
0321	0323	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.

**19,95 €**

0335

En estuche individual



## Nu

**D. O. Cava**

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

**CAVAS ECOLÓGICOS**

BRUT RESERVA NU 2018	BRUT NATURE RESERVA NU 2018	BRUT ROSÉ NU 2019
Xarel-lo, macabeo y parellada	Xarel-lo, macabeo y parellada	Trepat y garnacha tinta
Crianza: 24 meses	Crianza: 24 meses	Crianza: 12 meses
<b>11,45 €</b>	<b>11,45 €</b>	<b>11,45 €</b>
0827	0828	0829



## L'avi Pau

**BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017**

**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

# La estrella de estas fiestas

## Reserva Navidad



### ESTILO BELGA (ABADÍA)

Cuádruple malta  
Doble fermentación  
Cebada  
33 cl

Desde finales del siglo XIX los maestros cerveceros cistercienses elaboran una cerveza especial para ser consumida durante el invierno. Su largo proceso de maduración, casi el doble de lo normal, nos proporciona una cerveza con más cuerpo y densidad y un intenso sabor a cereal. Una tradición histórica, ideal para combatir el frío y acompañar las copiosas comidas navideñas.

**2,85 €**  
34,20 € / 12 botellas

1035

## Rubia

### ESTILO BELGA (ABADÍA)

Cebada  
Malta  
Doble fermentación  
No filtrada  
33 cl

Cerveza rubia de abadía de elaboración artesanal con aromas a malta, manzana y plátano.



**NUEVA RECETA MÁS SUAVE**

**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

## Crianza El Gourmet de La Roja

1 botella de Crianza El Gourmet de La Roja 2016

¡El auténtico sabor de La Roja!



**13,90 €**

03941

## 1917

1 botella de 1917 gran reserva

2 copas de cava

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



**24,90 €**

03351

## 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

## Colección Supreme

1 botella de Cabernet Franc Supreme 2018

1 botella de Garnatxa Supreme 2018

1 botella de Graciano Supreme 2018

1 botella de Mencía Supreme 2018

1 botella de Monastrell Supreme 2018

1 botella de Tinta Fina Supreme 2018



**49,95 €**

5037

## Los Carismáticos

1 botella de Gran Selección de 150 cl - D. O. Penedès

1 botella de Crianza de 150 cl - D. O. Ca. Rioja

Disfrute de los mejores tintos de dos de las denominaciones de origen más prestigiosas y carismáticas del estado en formato magnum.



**55,35 €**

5040

## Aceite de oliva virgen extra



### D. O. P. Siurana

Arbequina  
50 cl

Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de una selección de aceitunas arbequinas y solo mediante procesos mecánicos.

**NUEVA IMAGEN**

**9,90 €**

3971

\* Disponible a partir del 26 de noviembre

## Pedro Ximénez

### VINO DULCE

D. O. P. Montilla-Moriles

Pedro ximénez  
Larga crianza en barrica  
50 cl

Vino dulce elaborado a partir del tradicional proceso de "asoleo".



**9,00 €**

0347

## Records

### VINO DULCE

Moscatel de Alejandría

Crianza dinámica de 10 años en barrica  
Producción limitada 4.560 botellas  
50 cl

Una solera de mistela elaborada con mosto flor de uva moscatel del litoral mediterráneo.



**13,80 €**

0348



En estuche individual

## Essència Priorat

1 botella de Mas Viló

1 botella de Clos Viló

1 botella de Clos Viló Blanc de Noirs

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



**54,35 €**

5038

## Selecta Rioja

2 botellas de Tempranillo

2 botellas de Crianza

2 botellas de Reserva

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



**64,35 €**

5039

# MASET

## BONUS

Escoja entre estos regalos por compras superiores a...

70 €



Jarra decantadora

3549



Tapón AntiOx

3724



Aceite de oliva virgen extra

3971 9,90 €

7% descuento

110 €



Mas Viló  
D. O. Q. Priorat

2372 13,90 €



Enfriador de botellas

3550



Records

0348 13,80 €

10% descuento

150 €



1917  
D. O. Cava

0335 19,95 €



1777  
D. O. Penedès

03765 19,90 €



Cubitera 2 botellas

3559

13% descuento

200 €



Set vinícola profesional

3560



Lavi Pau  
D. O. Cava

033411 44,85 €



Colección Supreme

6 botellas de vino tinto  
5037 49,95 €

15% descuento

ESPECIAL NAVIDAD

90 €

Surtido turrone

3619

TORRONS VICENS

Lote de 4 turrone artesanales elaborados por la familia Vicens siguiendo las recetas tradicionales del auténtico Turrón de Agramunt.

1 turrón duro de almendra de 80 g.  
1 turrón blando de almendra de 80 g.  
1 turrón de yema quemada de 80 g.  
1 turrón de guirlache de almendra de 80 g.



ESPECIAL NAVIDAD

130 €

Selección ibéricos

3618

ALJOMAR

Surtido de productos ibéricos elaborados en la prestigiosa zona de Guijuelo (Salamanca).

1 chorizo ibérico extra de 400 g.  
1 salchichón ibérico extra de 400 g.  
2 guijuelitos ibéricos extra de 125 g cada uno.  
1 sobre de lomo de cebo ibérico loncheado de 100 g.



ESPECIAL NAVIDAD

300 €



¡Consiga gratis esta magnífica paletilla por compras superiores a 300€!

O por solo 30 € más en compras superiores a 140 €

Paletilla ibérica de cebo

3585

ALJOMAR

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

1 paletilla de entre 5,3 y 6 kg valorada en 99 €.

Esta paletilla de cebo, de tamaño grande, 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.



CLIENTE  
PREMIUM

# Consiga 5 regalos exclusivos

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, 5 regalos exclusivos, como las botellas de Cabernet Franc 2019, Brut Reserva Nu 2017 y Selección el Gourmet de La Roja 2015 que ya han empezado a recibir nuestros clientes Premium 2020.

## ¿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

