

MASET

MAGAZINE



Ganas de buen tiempo

Por fin llegó el verano. Ese merecido descanso en medio del viaje. Ese trayecto de doce meses que, dada la situación actual, empezó mucho antes y cuesta arriba. Pero retomamos el camino de vuelta y ahora tenemos la sensación de que el retorno a la normalidad empieza a ser, ahora sí, cuesta abajo. Y volverán aquellas paradas para descansar, para compartir y para celebrar que podemos reunirnos de nuevo.

Durante esta travesía hemos seguido estando a vuestro lado. No solo llevando nuestros vinos y cavas a las puertas de vuestros hogares si no también al lado de la sociedad. Y en este sentido ha habido muchos sectores, como el de la cultura, por ejemplo, que se han quedado sin sus merecidos aplausos. Queremos seguir ofreciéndoles nuestro apoyo y seguir patrocinando festivales artísticos y eventos musicales bajo nuestra iniciativa #Pasiones-Compartidas. Y es que desde la bodega sabemos que para obtener los mejores vinos y cavas no es suficiente cultivar la tierra; también hay que cultivar el espíritu. Porque no hay un gran vino sin una gran cultura.

Tampoco hemos querido abandonar nuestro #SiempreConEllas que tiene como objetivo apoyar la igualdad de género. En el marco de esta iniciativa, del 8 de marzo al 31 de mayo pusimos en marcha una nueva

campaña solidaria con la donación de 2 € por botella vendida de nuestro cava ecológico Nu Brut Rosé. La recaudación irá destinada a la mejora de hogares de acogida, gestionados por la Fundació Surt y la Federación Nacional de Asociaciones de Mujeres Separadas y Divorciadas, entidades que acogen a mujeres que han sufrido violencia de género y a sus hijas/os.

Y si alguno de los últimos veranos merece más que ningún otro alzar las copas para celebrar la vida es, sin duda, el de 2021. Así que recuperemos todos nuestros añorados rituales y brindemos por el próximo viaje.

¡Feliz verano!



Josep Massana Noya
Presidente de Bodegas Maset



Sumario

Oferta del verano
6 copas de regalo por la compra de 12 botellas 4

El sabor de La Roja
Lote El Gourmet de La Roja, licencia oficial de la RFEF 6

El roble y el vino, un romance de más de 9.000 años
Nueva imagen de nuestros Roble y Gran Roble 8

Cliente Premium
El club de los buenos catadores 9

Novedades de la bodega
Gama Ritual 10

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

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 exprés: 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 15 de agosto de 2021 o hasta fin de existencias.



¿Cómo clasificamos nuestros productos?
Descubra las 5 características básicas de un vino en nuestro blog

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.

Esta revista se publica en castellano, catalán y alemán.

La distribución de esta publicación es de 155.000 ejemplares.

info@maset.com
maset.com

Síganos en



Este verano, Maset le regala las mejores copas de la lujosa marca Stölze 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 Stölze Lausitz a ser reconocida internacionalmente y a exportar sus copas, libres de plomo, a todo el mundo.

Por este motivo, 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



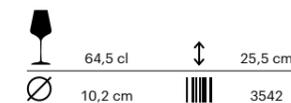
Le ofrecemos las mejores copas de la firma alemana valoradas en más de 7 € cada una en tiendas especializadas.

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

Las 6 copas a escoger serán de un único modelo.

Gran Sumiller

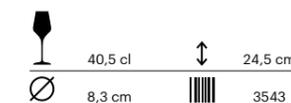
Para tintos crianza, reserva y gran reserva.



Copa bordelesa de gran tamaño. Su gran apertura maximiza el contacto del vino con el aire, facilitando su oxigenación y la aparición de los aromas de crianza (más pesados). Además, su boca ancha y recta es ideal para la degustación de los vinos tintos más tánicos y poco ácidos, pues dirige al vino hacia el centro de la lengua, creando una armonía entre las sensaciones de fruta, taninos y acidez.

Sumiller versátil

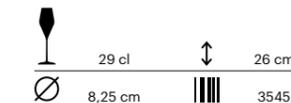
Para blancos, rosados y tintos jóvenes. Tintos semicrianza y crianza. Cavas gran reserva.



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), mientras que su curvatura dirige el vino a la punta de nuestra lengua reduciendo la acidez y potenciando las sensaciones afrutadas. Además, su largo tallo es ideal para conservar la temperatura correcta 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. Además, su curvatura dirige el vino a la punta de nuestra lengua para reducir la acidez natural del cava.

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. Asimismo, su boca ancha y borde abierto son muy adecuados para los tintos de alta acidez y taninos moderados, pues el vino se dirige hacia el borde de la lengua, aumentando la sensación afrutada y equilibrándola con la elevada acidez.



¡Consiga esta magnífica paletilla por solo 30 € más!

En todas las compras superiores a 110 € puede conseguir una paletilla D. O. Guijuelo de la conocida marca Aljomar por solo 30 € más.

La paletilla de cebo de entre 5,3 Kg y 6 kg, un 20 % más grande que la de 2020, 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.

El sabor de La Roja

Nuestra bodega de Haro (La Rioja) ha sido seleccionada por **El Gourmet de La Roja**, marca bajo licencia de la **RFEF** (Real Federación Española de Fútbol), para formar parte de su proyecto gastronómico.

El Gourmet de La Roja nace con el objetivo de presentar y transmitir la excelencia de España a través de una selección de sus mejores productos gastronómicos. Entre ellos destacan nuestro vino tinto **Crianza** y nuestro cava **Brut Reserva**, productos oficiales de la marca **El Gourmet de La Roja** que acompañarán a la Selección Española Masculina de Fútbol durante este 2021 en sus próximos compromisos internacionales.

Ambos productos, elaborados con nuestras mejores uvas de variedades autóctonas y tras un largo proceso de crianza, son nuestro especial homenaje a los integrantes del combinado nacional. Sin duda, **¡el auténtico sabor de La Roja!**



Los partidos de La Roja en el campeonato europeo



Este verano disfrute del mejor fútbol con La Roja y celebre sus éxitos con los productos oficiales de El Gourmet de La Roja.

14 junio	ESP - SWE España - Suecia
19 junio	ESP - POL España - Polonia
23 junio	ESP - SVK España - Eslovaquia
26 - 29 junio	OCTAVOS DE FINAL
2 - 3 julio	CUARTOS DE FINAL
6 - 7 julio	SEMIFINALES
11 julio	FINAL



REGALOS SEMANALES EXCLUSIVOS

¡Cada lote cuenta!

Hasta el 11 de julio, cada semana sortearemos fantásticos regalos exclusivos de la RFEF. Para más información puede ponerse en contacto con su asesora vinícola.



OFERTA
20 % descuento

36,25 €
29,00 €

Lote El Gourmet de La Roja

Disfrute del auténtico sabor de La Roja con este lote formado por 2 botellas de vino tinto Crianza D. O. Ca. Rioja y 1 botella Brut Reserva D. O. Cava. Los productos oficiales de la marca El Gourmet de La Roja que acompañarán a la Selección Española Masculina de Fútbol en sus próximos compromisos internacionales.

Crianza

CRIANZA 2018
D. O. Ca. Rioja
Tempranillo
Crianza en barrica y afinamiento en botella
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, regaliz, vainilla y caramelo tofe. De entrada suave, con taninos maduros y cuerpo medio, nos deleita con un final largo y persistente.

Brut Reserva

RESERVA 2018
D. O. Cava
Macabeo, xarel·lo y parellada
24 meses de crianza
Tipo: **Ligero** Cuerpo: ●●○○○
Dulzor: ●●○○○ Taninos: ●○○○○
Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De color amarillo pálido con reflejos pajizos. Elegantes notas a fruta blanca madura sobre un perfumado fondo floral y cítrico. Ligeros recuerdos a galleta, pan tostado y almendra. En boca es amable y de burbuja cremosa. Notas a fruta y torrefactos. Final largo ligeramente dulce.

5044 - 36,25 € 29,00 €

El roble y el vino, un romance de más de 9.000 años

Un largo viaje desde la remota
Asia al mar Mediterráneo.

¿Sabía que el mosto se convierte en vino gracias a las levaduras presentes en los hollejos de la uva? Esta levadura, conocida científicamente como *Saccharomyces cerevisiae* y descubierta por Pasteur en el siglo XIX, convierte el azúcar del mosto en alcohol, calor y dióxido de carbono, requisitos indispensables para obtener el vino. ¿Pero siempre ha estado allí?

Estudios recientes apuntan en sentido contrario y su origen se encontraría en la corteza de los robles de Asia central y China de hace más de 9.000 años. Los movimientos migratorios e intercambios culturales a lo largo de los milenios habrían llevado la levadura hasta la cuenca

del mediterráneo, donde se habría adaptado para fermentar con mayor eficiencia el azúcar y metabolizar el nitrógeno, sucediendo una domesticación involuntaria de la levadura. Estas levaduras «europeas» se expandieron por el resto del mediterráneo de la mano de la viticultura (y de los fenicios, griegos y romanos), encontrándose con otras cepas de *Saccharomyces cerevisiae* e incrementando su diversidad.

Una bonita historia que se pierde en la noche de los tiempos y de la que difícilmente sabremos toda la verdad. Pero no deja de ser curioso que el recipiente más famoso del mundo vinícola pueda ser, a su vez, la cuna primigenia del mismo.



Nueva imagen de nuestros *Roble* y *Gran Roble*

Este año hemos renovado el diseño de nuestros vinos tintos **Roble** crianza* y **Gran Roble** reserva. Ambos productos son un excelente ejemplo de la calidez y suavidad de los vinos tintos mediterráneos envejecidos en barrica de roble francés (*Quercus petraea*) y americano (*Quercus alba*).

* Nueva cosecha 2018 disponible a partir de septiembre.

Roble

CRIANZA 2018

D. O. Catalunya

Tempranillo

Crianza en barrica y afinamiento en botella

Tipo: **Maduro** Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●○○○○ Taninos: ●●●○○

Acidez: ●●●○○ Alcoh.: ●●●○○

De intenso color granate con reflejos picota. Aromas a fruta roja fresca sobre un agradable fondo balsámico que nos recuerda al eucalipto. Su paso por bota nos regala suaves notas a regaliz, torrefactos y especias. Recuerdos a hinojo. En boca es suave, afrutado y con un posgusto persistente y muy expresivo.

03742 - 7,35 €

Gran Roble

RESERVA 2017

D. O. Penedès

Tempranillo

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

Tipo: **Maduro** Cuerpo: ●●●○○

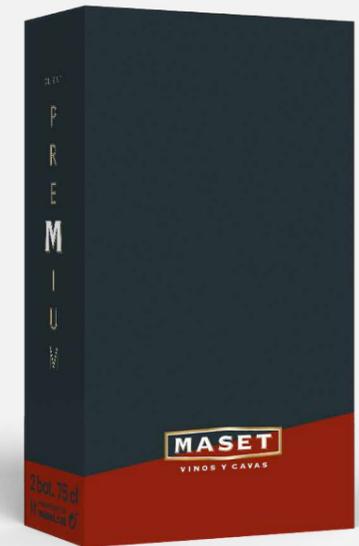
Dulzor: ●○○○○ Taninos: ●●●○○

Acidez: ●●●○○ Alcoh.: ●●●○○

De brillante color cereza picota con suaves reflejos anaranjados. Aromas intensos de fruta roja madura, eneldo y especias que se funden con los aromas torrefactos de la crianza. Recuerdos balsámicos a eucalipto. En boca es suave y goloso, con posgusto largo y final ligeramente amargo.

03750 - 10,15 €

CLIENTE
PREMIUM



Los Cliente Premium 2020 ya han empezado a recibir los dos primeros productos gratis de este año. En esta primera entrega podrán disfrutar de la calidez y complejidad de 1 botella de **Roble** 2018 y 1 botella de **Gran Roble** 2017. ¿Y usted, no quiere ser Cliente Premium 2021?

LAS VENTAJAS DE SER CLIENTE PREMIUM

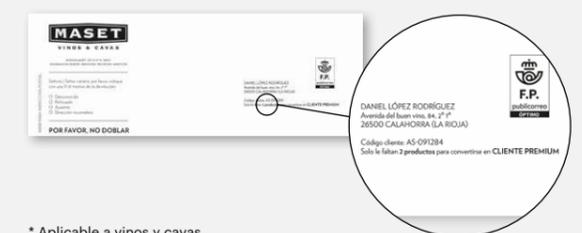
Solo por ser Cliente Premium 2021, durante el próximo año recibirá en su casa, completamente gratis, una selección de nuestras novedades.

CÓMO SER CLIENTE PREMIUM

Por la compra de 7 productos* distintos durante este año (con un mínimo de 3 botellas de cada uno), usted será Cliente Premium.

CÓMO SABER 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. También puede consultarlo a su asesora vinícola llamando al 900 200 250 o enviando un correo a info@maset.com.



* Aplicable a vinos y cavas.



NOVEDAD RITUAL

El arte de disfrutar cada paso

Disfrutar un vino está lleno de momentos mágicos, incluso que preceden al acto de degustarlo. Este camino, como en los viajes, a veces es tan placentero como llegar a destino. Para empezar, no tenga prisa. Tómese un respiro, prepare un ambiente agradable y póngase cómodo. escoja el vino: un blanco fresco y afrutado o un rosado elegante y complejo. Saboréelo en su mente. Disfrute del sugerente sonido de descorchar el vino y llenar la copa. Observe su brillo y su color, su extrema palidez y su sutil elegancia. Acérquese la copa y deléitese con sus fragantes aromas a fruta madura y hierbas secas. Sienta toda la intensidad del mediterráneo en su boca.

Porqué la vida es un arte. El arte de disfrutar cada paso saboreando cada momento; con la familia, los amigos y, por qué no, con usted mismo.

¡Regálese tiempo, regálese un Ritual!

Blanco

COSECHA 2020

D. O. Penedès

Moscatel de Frontignan, sauvignon blanc y gewürztraminer

Tipo:	Afrutado	Alcohol:	●●○○○
Cuerpo:	●●○○○	Taninos:	●○○○○
Dulzor:	●●○○○	Acidez:	●●●○○

De color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca, fruta tropical y cítricos sobre un fragante fondo a flores blancas y dulces. En boca es fresco, equilibrado y con un final largo, suave y untuoso.

|||| 03593 - 11,50 €

Rosado

COSECHA 2020

D. O. Penedès

Merlot y garnacha tinta

Tipo:	Afrutado	Alcohol:	●●○○○
Cuerpo:	●●○○○	Taninos:	●○○○○
Dulzor:	●●○○○	Acidez:	●●●○○

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 fresca.

|||| 0365 - 11,50 €





Origen

COSECHA 2020
D. O. Catalunya
Macabeo, garnacha blanca y xarel-lo
Afrutado
Elaborado siguiendo los métodos ancestrales de las masías del Penedès.

4,95 €

0352



Abadia Mediterrània Muscat

COSECHA 2020
Vino de aguja
Moscatel de Frontignan
Afrutado
Vino blanco de aguja de baja graduación alcohólica (7 % vol.).

BAJA GRADUACIÓN

5,65 €

0358



Abadia Mediterrània Verdejo

COSECHA 2020
Vino de aguja
Verdejo
Afrutado
Vino blanco de aguja, fresco y tropical, elaborado con verdejo.

5,80 €

03581



Viña Selena

COSECHA 2020
D. O. Catalunya
Macabeo, garnacha blanca y xarel-lo
Afrutado
Vino semidulce ideal para disfrutar de la magia del mediterráneo.

6,05 €

0357



Pazo de Oiras

COSECHA 2020
D. O. Rias Baixas
Albariño
Afrutado
Un albariño con un origen de leyenda.

11,50 €

2253

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

En 1988, un viticultor de Murillo del Río Leza (La 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.



Tempranillo Blanco

COSECHA 2020
D. O. Ca. Rioja
Tempranillo blanco

Afrutado
Con tan solo 20 años de historia, el tempranillo blanco se ha posicionado como una de las uvas blancas más interesantes del panorama vinícola mundial. Una nueva senda por descubrir y disfrutar.

8,60 €

0390



Blanc de Blancs

COSECHA 2020
D. O. Penedès
Xarel-lo
Ligero
Elaborado con la variedad xarel-lo, la auténtica joya del Penedès.

6,75 €

0354



Flor de Mar

COSECHA 2020
D. O. Penedès
Chardonnay
Afrutado
Elaborado con chardonnay, la uva blanca más popular del mundo.

9,95 €

0355



La Sínia

La Sínia 2019 ha sido galardonado con la medalla de bronce Tastavins D. O. Penedès en la prestigiosa categoría Xarel-lo, uno de los mayores reconocimientos que un vino de esta variedad puede recibir en la actualidad. El jurado del concurso apreció su gran intensidad aromática, su complejidad y su largo final a fruta blanca y torrefactos.



Medalla de bronce
Tastavins 2021

CRIANZA 2019
D. O. Penedès
Xarel-lo
Crianza en barrica
Maduro
Vino de paraje singular fermentado y envejecido en barrica de acacia.

11,15 €

03591



Ritual

COSECHA 2020
D. O. Penedès
Moscatel de Frontignan, sauvignon blanc y gewürztraminer
Afrutado
Con una selección de las mejores uvas de variedades aromáticas del litoral mediterráneo elaboramos nuestro vino Ritual, un blanco sorprendentemente fresco y afrutado ideal para disfrutar con los amigos y celebrar los pequeños momentos de la vida. ¡Déjese seducir por el mágico ritual del vino!

11,50 €

03593



Ritual

COSECHA 2020
D. O. Penedès
Merlot y garnacha tinta
Afrutado
Despierte sus cinco sentidos con nuestro vino rosado Ritual, elaborado con una selección de las mejores uvas tintas del litoral mediterráneo. Disfrute de su perfil extremadamente fresco y afrutado, de su sutil elegancia y complejidad. Déjese seducir por el mágico ritual del vino y redescubra los pequeños placeres de la vida. ¡Regálese tiempo!

11,50 €

0365



Garnatxa Blanca

COSECHA 2019
D. O. Catalunya
Garnacha blanca
34.520 botellas
Afrutado
La expresión más sincera de la variedad garnacha blanca.

ÚLTIMAS BOTELLAS

7,05 €

0359



Ibericus Verdejo

COSECHA 2020
I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla y León
Verdejo
Afrutado
El vino más fragante de nuestra gama ibericus.

8,35 €

0356



Origen

COSECHA 2020
D. O. Catalunya
Garnacha tinta y tempranillo
Ligero
Innovación y tradición conjugadas en un afrutado vino rosado.

5,35 €

0362



Viña Selena

COSECHA 2020
D. O. Catalunya
Garnacha tinta y tempranillo
Afrutado
Vino rosado semidulce con intensos aromas a fruta roja fresca.

5,60 €

0367



Abadia Mediterrània Rosé

COSECHA 2020
Vino de aguja
Garnacha tinta
Afrutado
Nuestro vino rosado más refrescante y divertido.

5,80 €

0368



Merlot

COSECHA 2020
D. O. Penedès
Merlot
Afrutado
Fruto de nuestras uvas de merlot bañadas por el sol y acariciadas por la brisa marina.

8,20 €

0363



Origen
COSECHA 2020
D. O. Catalunya
Cabernet sauvignon y tempranillo
Afrutado
Un homenaje al esfuerzo y a la dedicación de nuestros antepasados.
5,35 €
0372

Gran Origen
CRIANZA 2018
D. O. Catalunya
Cabernet sauvignon
Crianza en bodega y afinamiento en botella
Intenso
Elaborado con cabernet sauvignon de dos parcelas que se complementan.
7,35 €
03741

Roble
CRIANZA 2017
D. O. Catalunya
Tempranillo
Crianza en bodega y afinamiento en botella
Maduro
Nuestro tinto tempranillo elaborado en barricas nuevas de roble francés y americano.
7,35 €
03742

Garnatxa
COSECHA 2020
D. O. Catalunya
Garnacha tinta
67.020 botellas
Afrutado
Vino tinto goloso, de fruta carnosas y textura suave, que rebosa juventud.
ÚLTIMAS BOTELLAS
7,35 €
03731

Abadía Antigua
COSECHA 2020
I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla
Syrah
Intenso
Vino tinto intenso y cálido procedente de la meseta castellana.
6,15 €
0472

Ibericus Mencia
SEMICRIANZA 2020
Vino singular
Mencia
34.575 botellas
Afrutado
Todo el frescor del atlántico en un vino tinto.
NUEVA COSECHA
8,10 €
03737

Cosecha
COSECHA 2019
D. O. Ribera del Duero
Tinta del país (tempranillo)
Intenso
Ideal para conocer el potencial de la conocida denominación de origen Ribera del Duero.
9,80 €
2172

Crianza
CRIANZA 2017
D. O. Ribera del Duero
Tinta del país (tempranillo)
Crianza en bodega y afinamiento en botella
Intenso
Un Ribera del Duero de lujo para los paladares más exigentes.
14,40 €
2174

Viña Selena
COSECHA 2020
D. O. Catalunya
Cabernet sauvignon y tempranillo
Afrutado
Vino tinto semidulce, fresco y suave, elaborado con tempranillo.
8,35 €
0377

Cabernet Sauvignon
RESERVA 2017
D. O. Penedès
Cabernet sauvignon
Larga crianza en bodega y afinamiento en botella
Intenso
La excepcionalidad surge de la perseverancia.
AWC VIENNA SILVER 2020
10,15 €
03751

Gran Roble
RESERVA 2017
D. O. Penedès
Tempranillo
Larga crianza en bodega y afinamiento en botella
Maduro
Nuestro tempranillo reserva de marcado carácter mediterráneo.
AWC VIENNA SILVER 2020
10,15 €
03750

Syrah
RESERVA 2017
D. O. Catalunya
Syrah
Larga crianza en bodega y afinamiento en botella
Intenso
Elaborado con uvas de viñedos áridos de la cordillera prelitoral.
AWC VIENNA GOLD 2020
BRUNO ZVINE 2020
11,50 €
0378

Tempranillo
SEMICRIANZA 2019
D. O. Ca. Rioja
Tempranillo
Corta crianza en bodega y afinamiento en botella
Maduro
Elaborado siguiendo el tradicional método de crianza suave llamado «maduración en bodega».
8,20 €
0393

Crianza
CRIANZA 2018
D. O. Ca. Rioja
Tempranillo
Crianza en bodega y afinamiento en botella
Maduro
Un vino para redescubrir los orígenes de la Rioja.
9,95 €
0394

Reserva
RESERVA 2016
D. O. Ca. Rioja
Tempranillo
Larga crianza en bodega y afinamiento en botella
Maduro
Vino tinto reserva elaborado con uvas procedentes de nuestras mejores fincas de La Rioja.
14,40 €
0395

Mas Viló
SEMICRIANZA 2019
D. O. Q. Priorat
Garnacha tinta y cariñena
Crianza en bodega y afinamiento en botella
Intenso
El lado amable de nuestro Priorat.
13,95 €
2372

Foc
RESERVA 2017
D. O. Penedès
Merlot
Larga crianza en bodega y afinamiento en botella
Maduro
Procedente de nuestros viñedos de merlot que crecen bajo la influencia del mar Mediterráneo.
AWC VIENNA SILVER 2020
11,15 €
03752

Natura
CRIANZA 2017
D. O. Penedès
Tempranillo
Crianza en bodega y afinamiento en botella
Maduro
Nuestro primer vino de elaboración 100 % ecológica.
VINO ECOLÓGICO
12,95 €
0373

1777
RESERVA 2016
D. O. Penedès
Tempranillo
Larga crianza en bodega y afinamiento en botella
17.569 botellas
Maduro
Como homenaje a los fundadores de la dinastía Massana en 1777, hemos aplicado las técnicas más tradicionales a nuestra mejor uva tempranillo.
19,95 €
03765

Clos Viló
CRIANZA 2018
D. O. Q. Priorat
Cariñena y garnacha tinta
Fermentación en ánfora, crianza en bodega y afinamiento en botella
Intenso
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 Tradicionales

COSECHA 2019

D. O. Cava

12 meses de crianza

Ligeros

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

SEMISECO	BRUT	BRUT NATURE	BRUT ROSÉ
Macabeo, xarel-lo y parellada	Macabeo, xarel-lo y parellada	Macabeo, xarel-lo y parellada	Trepat y garnacha tinta
6,30 €	6,75 €	7,15 €	8,20 €
0311	0313	0314	0316



Zero

COSECHA 2019

Airén, verdejo y moscatel

Ligero

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

SIN ALCOHOL

6,70 €

02601



Nectar White

SEMISECO RESERVA 2018

D. O. Cava

Macabeo, xarel-lo y parellada

24 meses de crianza

Ligero

Perfecto para acompañar sus mejores sobremesas.

CAVA DE POSTRE

9,90 €

0331



Ice Cocktail

SEMISECO RESERVA 2018

D. O. Cava

Macabeo, xarel-lo y parellada

24 meses de crianza

Ligero

Nuestro primer cava elaborado especialmente para disfrutarlo con hielo.

9,90 €

0332



Aurum

BRUT NATURE RESERVA 2018

D. O. Cava

Xarel-lo y chardonnay

24 meses de crianza

Ligero

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

10,15 €

0327



Cavas Reserva

RESERVA 2018

D. O. Cava

Macabeo, xarel-lo y parellada

24 meses de crianza

Ligeros

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

SEMISECO RESERVA	BRUT RESERVA	BRUT NATURE RESERVA
8,95 €	9,70 €	10,15 €
0321	0323	0324



Vintage

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017

D. O. Cava

Macabeo, xarel-lo y parellada

36 meses de crianza

Maduro

El verdadero fruto de la perseverancia y el saber hacer.

OFERTA EN FORMATO MÁGNUM 20% descuento

13,20 €

0334 - 75 cl

~~33,00 €~~
26,40 €

0325 - 150 cl



1917

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017

D. O. Cava

Macabeo, xarel-lo, parellada y pinot noir

36 meses de crianza

Producción limitada 9.999 botellas

Maduro

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

ESTUCHE INDIVIDUAL

19,95 €

0335



Nu

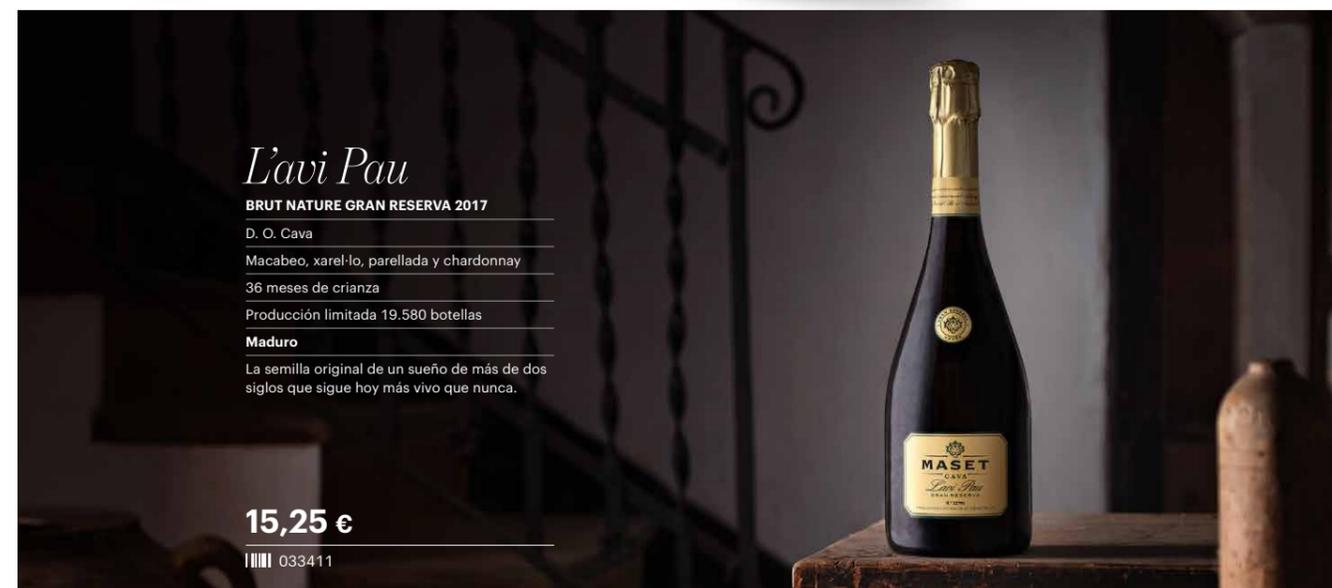
D. O. Cava

Ligeros

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
24 meses de crianza	24 meses de crianza	12 meses de crianza
11,45 €	11,45 €	11,45 €
0827	0828	0829



L'avi Pau

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017

D. O. Cava

Macabeo, xarel-lo, parellada y chardonnay

36 meses de crianza

Producción limitada 19.580 botellas

Maduro

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

15,25 €

033411



Vintage Magnum

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017
D. O. Cava
Macabeo, xarel·lo y parellada
36 meses de crianza
Tamaño magnum - 1,5 L
Maduro

De las mejores viñas de macabeo, xarel·lo 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.

**20 %
DESCUENTO**

~~33,00 €~~
26,40 €

■■■■ 0325 - 150 cl

Abadía 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, que rinde homenaje a los maestros cerveceros cistercienses.



2,50 €

■■■■ 1015

Abadía 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.



2,90 €

■■■■ 1025

Baviera Rubia

**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.



2,75 €

■■■■ 1055

Baviera Tostada

**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.



2,85 €

■■■■ 1065



Los Embajadores Maset ya lo están recibiendo gratis

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 botella magnum (1,5 L) de nuestro cava gran reserva **Vintage 2017**.

La cerveza más refrescante de este verano

London

ESTILO INGLÉS (IPA)

Cebada
33 cl

De color ámbar brillante con espuma de tonalidad marfil. Aromas intensos con notas florales a lúpulo fresco y caramelo. De entrada suave y carbónico medio, destaca por su ligero amargor y sus fragantes aromas florales. Final seco y muy refrescante.

¿Sabía que...

...en la elaboración de la cerveza IPA se utiliza hasta seis veces más lúpulo que en una cerveza clásica? Esta singularidad le aporta su suave amargor y sus fragantes aromas tropicales, cítricos y florales, convirtiéndola en una de las cervezas más frescas del mundo.

Además, el amargor es un increíble potenciador del sabor. Por este motivo, es una cerveza muy gastronómica ideal para acompañar platos dulces, especiados o picantes.

¡Pruébela con un marinado de gambas *tikka masāla* con arroz basmati y déjese llevar por el frescor de la IPA!

2,85 €

■■■■ 1076

Verdejo

5,80 €

||||| 03581

Rosé

5,80 €

||||| 0368

Muscat

5,65 €

||||| 0358

ABADIA MEDITERRÀNIA

VINOS DE AGUJA

Una brisa fresca recorre el mundo del vino. Trae consigo sensaciones ligeras y deliciosas.

Finas burbujas explotan y liberan fragantes aromas a frutas y flores blancas.

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

MASET

VINOS Y CAVAS

maset.com

☎ 900 200 250

📞 650 200 250