

# MASET

## MAGAZINE





# Por un 2022 lleno de nuevos proyectos

Llego al último tramo de 2021 especialmente feliz por dos grandes noticias que han acaecido este año. La primera, relacionada con nuestros vinos y cavas, y la segunda, trasciende a lo vinícola y, precisamente por este motivo, me hace aún más ilusión compartirla a través de este editorial.

Detrás de cada botella de nuestros vinos hay meses –y en muchos casos años– de ilusión, tiempo y trabajo colectivo por parte del equipo de la bodega para que el vino que llega a vuestros hogares sea, año tras año, el mejor posible. En este sentido, nos emociona que todo este esfuerzo sea reconocido a nivel nacional e internacional. Y es que este año ha sido, sin duda, uno de los más laureados ya que hemos conseguido 4 medallas de oro, 11 medallas de plata y 4 medallas de bronce en los certámenes de mayor prestigio a nivel mundial como el Decanter World Wine Awards, el AWC Vienna o el Concours Mondial de Bruxelles, entre otros.

Y ahora permitidme que deje a un lado mi trabajo de viticultor y os hable a título personal. Hace ya algunos años que os voy explicando los proyectos que nos vinculan aún más con la sociedad. Uno de ellos está en marcha desde 2017 y como sabéis se llama Siempre Con Ellas. Este 2021 hemos querido hacer un paso aún mayor y hemos creado la Beca Maset valorada en 23.000 €. Un importe que se destinará a la investigación del cáncer de mama y que cuenta con el apoyo de FECMA y el amparo de la Sociedad Española de Oncología Médica (SEOM). Mi más sincero agradecimiento por hacerlo posible.

Por último, solo me queda desear que volváis a disfrutar con la familia al completo estas navidades y que tengáis un 2022 lleno de salud y éxitos.

**Josep Massana Noya**  
Presidente de Bodegas Maset

## Ferias

Cada semana recorreremos diferentes pueblos y ciudades de España para acercar la cultura de la vid y el vino a nuestros clientes. En este último tramo del año os invitamos a disfrutar de nuestra extensa gama de vinos y cavas en...

### **Fira del vi de Rubí (Rubí - Barcelona)**

Del 5/11/2021 al 7/11/2021

### **Gira del vi novell (diversas poblaciones de Catalunya)**

A partir del 11/11/2021

### **Festa dels Millors de «La Guia de Vins de Catalunya 2022» (Barcelona)**

El 15/11/2021

### **XXXI Salón internacional del caballo SICAB (Sevilla)**

Del 16/11/2021 al 21/11/2021

### **Fira de Nadal (Cardedeu - Barcelona)**

Del 10/12/2021 al 12/12/2021

## Colaboraciones

Patrocinamos diferentes festivales de música y artes escénicas por toda la geografía española para dar apoyo al mundo de la cultura. Porque sin una gran cultura no puede haber un gran vino.

### **Luanco al Mar (Luanco - Asturias)**

Del 05/08/2021 al 09/08/2021

### **Temporada Alta (Girona y Salt)**

Del 08/10/2021 al 13/12/2021

Más información actualizada sobre ferias y colaboraciones en [maset.com/blog](https://maset.com/blog)

Victor Manuel, uno de los artistas del festival Luanco al Mar.



### 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 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 31 de diciembre de 2021 o hasta fin de existencias.



### ¿Cómo clasificamos nuestros productos?

Descubra las 5 características básicas de un vino en nuestro blog

## Sumario

La responsabilidad social de la bodega  
**Nueva Beca Maset para la lucha contra el cáncer** 4

El secreto de los grandes cavas  
**¿Por qué los mejores vinos están elaborados con un cupaje?** 6

Las dos caras de La Rioja  
**Gama Clásicos y nueva gama Senderos** 8

La bodega del Priorat  
**Mas dels Frares, una masía cartujana al suroeste de El Molar** 12

Defensores de un estilo propio  
**Tres maneras de entender el viñedo y el vino** 14

Colección Supreme  
**El mejor regalo para estas fiestas** 16

Gran Selección  
**El largo trayecto para alcanzar la excelencia** 17

Nuestra gama de productos  
**Vinos blancos, rosados, tintos, cavas y cervezas** 18

Cliente Premium  
**El club de los buenos catadores** 25

Maset Bonus  
**Comprar en Maset tiene premio** 26

### Edita

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

Nacido en 1777 en el corazón del Penedès, Maset es hoy un reconocido grupo vitivinícola propiedad de la familia Massana, con bodegas repartidas en diferentes regiones de la península ibérica (Penedès, Priorat y Rioja) y pionero en la venta directa de vinos y cavas al consumidor final. Un rasgo característico que, junto con la constante innovación y la gran calidad de sus productos, lo convierten en un referente dentro del sector.

**Departamento de marketing y comunicación de Bodegas Maset.**

La distribución de esta revista es de 155.000 ejemplares y se publica en castellano, catalán y alemán.

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

Síganos en





## Maset entrega la Beca Maset-FECMA 2021 valorada en 23.000 €

Todos sumamos contra el cáncer de mama



El pasado 13 de octubre, Marc Massana, responsable de la bodega, entregó la primera Beca Maset-FECMA del programa «Becas SEOM (Sociedad Española de Oncología Médica) 2021» a la Dra. Oliveira del Vall d'Hebron Barcelona Hospital Campus para financiar el proyecto «Impacto de la microbiota mamaria e intestinal al pronóstico y en la respuesta al tratamiento con inhibidores checkpoint inmunitario en el cáncer de mama». La beca de este año, financiada con los ingresos obtenidos por la venta de los espumosos Brut Nature y Zero durante la campaña de Navidad del año 2020 y el apoyo de Fecma, es una iniciativa de la bodega que nace con el objetivo de financiar cada año un proyecto de investigación contra el cáncer.

SEOM es una sociedad científica de ámbito nacional, sin ánimo de lucro, que se ha convertido en un referente mundial en la lucha contra el cáncer. En el último año ha invertido más de 1.300.000 € en 148 proyectos de investigación relacionados con la enfermedad, todos ellos evaluados y supervisados por el prestigioso Instituto de Salud Carlos III de Madrid, entidad que aporta relevancia científica y curricular al programa.

Hoy en día, las becas SEOM son una herramienta imprescindible para fomentar la investigación clínica del cáncer, impulsar la formación de centros de referencia y generar una red de conocimiento entre oncólogos para que su trabajo revierta en la sociedad y en nuestro sistema de salud. Unas acciones que ayudan a mejorar la tasa de supervivencia y la calidad de vida de los pacientes.

En el acto de entrega, el doctor Álvaro Rodríguez-Lescure, presidente de SEOM, agradeció el soporte de las entidades y organizaciones que han valorado el potencial de la comunidad científica de oncología y la han dotado de los recursos necesarios para investigar contra el cáncer, remarcando que «sin investigación no hay futuro y que en oncología cada avance se escribe en mayúsculas».

Desde la bodega queremos agradecer la excelente respuesta de los clientes en la campaña del año pasado e informarles de que su colaboración ha caído en las mejores manos posibles.



Imagen superior: Marc Massana, responsable de la bodega, con la Dra. Oliveira, del Vall d'Hebron Barcelona Hospital Campus, y el presidente de SEOM, el Dr. Rodríguez-Lescure.

Imagen inferior: investigadores y patrocinadores en la ceremonia de entrega en la Academia de Bellas Artes de San Fernando (Madrid) juntamente con los equipos directivos de SEOM y FECMA.

## Ayúdenos a conseguir la beca 2022

2.500 granitos de arena hacen una montaña de solidaridad

Este 2021 no queremos dejar pasar la oportunidad de volver a poner nuestro granito de arena en la lucha contra el cáncer. Para hacerlo posible, hemos elaborado nuestro primer cava solidario: una edición limitada de 2.500 botellas numeradas que saldrán a la venta a un precio de 10 €. El 100 % de la recaudación (25.000 €) irá destinada íntegramente a la Beca Maset 2022 que financiará una nueva investigación contra el cáncer de mama.

El cava Solidario brut nature ecológico de Maset es un cupaje especial de xarel·lo, macabeo y parellada con una crianza de 12 meses en botella. Destaca por su frescor y sus fragantes aromas a fruta blanca madura, bollería y cítricos sobre un fondo de manzanilla y almendra cruda. Un cava ligero y sabroso ideal para acompañar cualquier tertulia o un entrante de poca intensidad.



Cada botella de nuestro cava Solidario es única ya que lleva marcado en la etiqueta un número del 1 al 2.500, remarcando la importancia de cada uno en la lucha contra el cáncer. ¡Juntos venceremos al cáncer!

El 100 % de la recaudación irá destinada a un proyecto de investigación contra el cáncer

\* Envío disponible a partir del 22 de noviembre.

0883 10,00 €

# El secreto de los grandes cavas

¿Por qué los mejores vinos del mundo están elaborados con un cupaje de diferentes variedades?



El cupaje es una técnica de elaboración que consiste en combinar vinos de diferentes variedades para elaborar uno mejor. El encargado de llevarlo a cabo es el enólogo, que dispone de un amplio abanico de variedades viníferas, cada una con sus fortalezas y debilidades, para dar forma al vino.

La utilización de diferentes variedades en la elaboración de un vino no es algo nuevo, ya que antiguamente las viñas se gestionaban en coplantación y las diferentes variedades (blancas y tintas) se recogían y vinificaban a la vez. El poco color o acidez de una variedad quedaba compensado por el elevado color o acidez de otra. Actualmente, las diferentes variedades se plantan y vinifican por separado, facilitando en parte la elaboración de los cupajes.

Gracias a la gran labor de los enólogos a lo largo de los siglos, y después de infinidad de pruebas y combinaciones fallidas, hoy en día podemos disfrutar de cupajes que se han convertido en clásicos y que rozan la perfección. En el Priorat, por ejemplo, combinan las variedades cariñena y garnacha para elaborar sus legendarios vinos tintos. En la Champagne (Francia), en cambio, utilizan el pinot meunier, el pinot noir y el chardonnay para dar forma al glamuroso champagne, mientras que en Bordeaux (Francia) elaboran alguno de los vinos más caros del mundo con cabernet sauvignon, merlot y cabernet franc. Infinitas combinaciones con un único objetivo: conseguir la máxima armonía.

Otro de estos cupajes históricos es el del cava. Aunque el cava se puede elaborar con cualquiera de las nueve variedades aceptadas por la denominación de origen, las más comunes son tres: el **xarel·lo**, el **macabeo** y la **parellada**. Cuando un cava está elaborado con estas tres variedades diremos que es un **cupaje clásico**. El porcentaje de cada una de ellas dependerá de la filosofía de cada bodega o del estilo que se quiera conseguir. La variedad xarel·lo aporta estructura, el macabeo capacidad de guarda y la parellada suavidad. Según el uso que hagamos de cada una de ellas, el cava tendrá un estilo u otro. Lo que es indiscutible es que el resultado será más rico y complejo que el que obtendríamos si solo estuviera elaborado con una variedad. En el arte del cupaje, el todo es más que la suma de sus partes.

■■■■ 0324 - Brut Nature Reserva	10,15 €
■■■■ 0323 - Brut Reserva	9,70 €
■■■■ 0321 - Semiseco Reserva	8,95 €

## Xarel·lo

**cuerpo y estructura**

La uva xarel·lo también es conocida como cartoixà (Priorat), moll, mollet, pansa blanca (Alella), pansal, pansal blanc, pansalet, premsal blanc (Mallorca) y xerello.



El xarel·lo es una uva blanca, originaria del Penedès, fruto del cruce de la variedad andaluza hebén y de la variedad francesa brustiano faux. Según el filólogo Fava i Agut (2001), el nombre xarel·lo proviene de la variante dialectal italiana *sciarello*, con el significado de clarete, un término utilizado para referirse a los vinos tintos con poco color. Esta coyuntura abre la puerta a considerar el xarel·lo vermell (rojo) como la variedad original y que la blanca solo sea una mutación posterior.

La variedad se mencionó por primera vez con el nombre de xerello en 1785 en Sitges (Fava i Agut, 2001), en un contrato de arrendamiento de «la Torre de Sitges» (Barcelona).

## Macabeo

**finura y capacidad de guarda**

El macabeo también es conocido como charas blanc (California), maccabéo (Francia) y viura o vuera en la Rioja y Rueda.



El macabeo es una variedad blanca originaria del Penedès muy apreciada por su capacidad de envejecimiento. Fue nombrada por primera vez en 1617 en un texto de fray Miquel Agustí: «Lo vi Muscat y lo vi Macabeu se han de cullir molt madurs los Rahims» (El vino muscat y el vino macabeo se deben cosechar con los racimos muy maduros). Estudios recientes de ADN han corroborado que la variedad puede estar relacionada con el xarel·lo, ya que comparten los mismos progenitores.

Según Favà i Agut, el nombre de macabeo podría derivar del francés *macab(r)é*, utilizado para designar un tipo de clérigo. También existe la posibilidad de que tenga relación con los personajes bíblicos de los hermanos Macabeo o que se vendimiese el 1 de agosto, en la festividad de San Macabeo, aunque la relación no es nada clara.

## Parellada

**suavidad y elegancia**

Otras sinonimias de la variedad son martorell o martorella, seguramente por la presencia de esta variedad en las cercanías del municipio de Martorell (Barcelona).



Originaria de la Comunitat Valenciana, la parellada se extendió rápidamente por Catalunya y las Illes Balears. Las primeras referencias escritas son del siglo XV pero en aquel tiempo se le conocía principalmente como montòneg. Según los lingüistas Joan Veny y Xavier Favà, el nombre de montòneg se podría encontrar en el vino del pueblo de Montona, en la actual Croacia, que entre el 1278 y el 1797 formó parte de la República de Venecia. El etimólogo Ramon Puigcorbè, en cambio, sitúa el origen en el adjetivo latino *montonacus* (tierra o costero montañoso), coincidiendo plenamente con la zona de plantación de la variedad: zonas altas y montañosas.

El nombre de parellada se empezó a utilizar mayoritariamente en el Penedès a partir del siglo XIX, coincidiendo con el inicio de la elaboración del cava. El nombre de parellada proviene de la forma de los racimos, ya que tiene los colgantes gemelos. En época clásica, el escritor latino Plinio el Viejo ya hablaba de las uvas *gemellarum* (gemelos) por la misma razón.

# Las dos caras de La Rioja

## ¿Barrica bordelesa o fudre de gran capacidad? La eterna dicotomía en la crianza de los vinos en La Rioja.

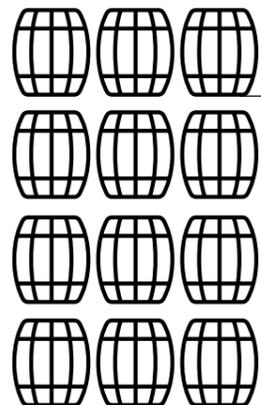
La relación de la madera con el vino es una historia que se pierde en la noche de los tiempos. Sin embargo, sabemos gracias al escritor latino Plinio el Viejo (23 dC, Como - 79 dC, Estabia) que los pueblos celtas que habitaban los Alpes ya conocían la técnica de doblar la madera y fijarla con círculos a principios de nuestra era. Los romanos, que aún transportaban el vino con ánforas y tinajas de barro, adoptaron ese nuevo recipiente, más resistente y manejable, con los brazos abiertos y popularizaron su uso por todo el imperio. Además, descubrieron que los vinos que se enviaban muy lejos, de manera sorprendente, mejoraban cuando llegaban a destino.

Dos mil años más tarde, el uso de la barrica todavía está vigente, pero ya no como un medio de transporte y almacenamiento (herramienta logística) sino como una técnica más del proceso de vinificación (herramienta enológica). Y a diferencia de los romanos, los cambios fundamentales que suceden durante la crianza del vino se han podido entender, estudiar y clasificar. La madera es responsable de la cesión de nuevos compuestos y de la alteración de otros preexistentes. Estos nuevos compuestos ayudan a estabilizar el color del vino, a suavizar el sabor y a modificar su perfil aromático (formación de aromas terciarios o de crianza). El encargado de controlar estos cambios es el enólogo, que tiene a su disposición un amplio abanico de barricas de diferentes tamaños, materiales y características para decidir qué rumbo emprende cada vino.

En La Rioja, históricamente, se había utilizado el fudre (barrica grande) de roble húngaro o eslavónico (*Quercus robur*) de hasta 5.000 litros de capacidad para envejecer los vinos. No fue hasta la llegada de los franceses a finales del siglo XIX que se empezó a utilizar la barrica bordelesa de 225 litros de capacidad, convirtiéndose en el recipiente más utilizado en la crianza de los vinos de la D. O. Ca. Rioja y la protagonista de nuestra gama **Clásicos** de La Rioja.

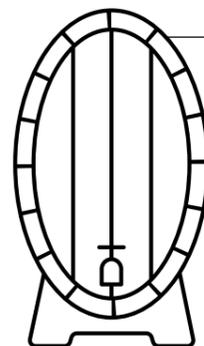
La **barrica bordelesa**, construida con madera de roble americano (*Quercus alba*) o roble francés (*Quercus petraea*), es muy rica en componentes aromáticos como la whisky-lactona (coco y madera tostada) y los compuestos vainillínicos (aromas de vainilla). Además, su tamaño más pequeño favorece un mayor contacto de la madera con el vino, traspasando con más rapidez sus aromas y favoreciendo la obtención de vinos más complejos.

En cambio, el **fudre** de roble húngaro o eslavo (*Quercus robur*), protagonista en dos vinos de nuestra gama **Senderos**, traspasa los aromas al vino más lentamente y en menor medida, aportando delicados aromas de miel, almendras y especias picantes. Al ser un recipiente más grande que la barrica bordelesa solo una pequeña cantidad de vino entra en contacto con la madera, reduciendo su aportación aromática y respetando más los aromas primarios (afrutados y florales) del vino.



### BARRICA

- 225 litros de capacidad.
- Usado en nuestra gama **Clásicos**.
- Aromas a coco, madera tostada y vainillas.
- Más intervencionista en las características del vino.
- Mayor complejidad.
- Vinos menos afrutados.



### FUDRE

- Hasta 5.000 litros de capacidad.
- Usado en nuestra gama **Senderos**.
- Aromas a miel, almendras y especias picantes (clavo).
- Menos intervencionista en las características del vino.
- Menor complejidad.
- Vinos más afrutados.

## Los Clásicos

### Actualizando el clasicismo

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



### Tempranillo

#### Cosecha 2019

##### Tempranillo

Rioja Alta

**Estilo:** fresco y afrutado

Corta crianza en barrica y afinamiento en botella

Con cuatro meses de crianza en barrica, es una explosión de fruta fresca y aromas florales, con un fragante toque tostado que le da una ligera complejidad.

0393 8,20 €

### Crianza

#### Crianza 2019

##### Tempranillo

Rioja Alta

**Estilo:** complejo y afrutado

Crianza en barrica y afinamiento en botella

Con doce meses de crianza en barrica, es el equilibrio personificado, con aromas a fruta madura sobre un fragante fondo de vainilla y caramelo tofe.

0394 9,95 €

### Reserva

#### Reserva 2017

##### Tempranillo

Rioja Alta

**Estilo:** complejo y maduro

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

Con veinticuatro meses de crianza en barrica, es un vino complejo y elegante, con fragantes aromas a fruta confitada y recuerdos a humo y hojas de tabaco.

0395 14,40 €

### 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.

5039 65,65 €

# Senderos de La Rioja

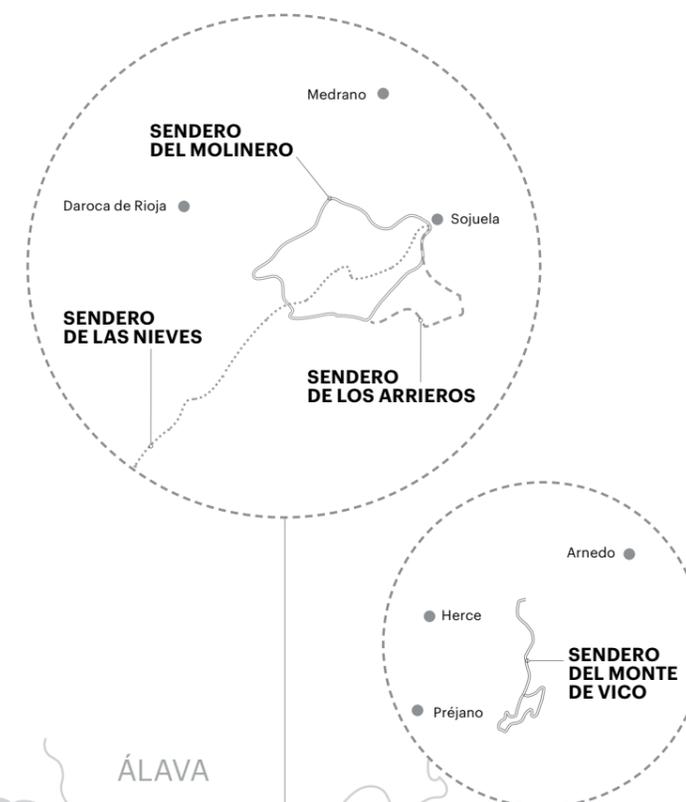
## Un enfoque moderno

Senderos es el proyecto de la bodega para dar a conocer la increíble riqueza varietal y climática de La Rioja y sus distintos métodos de elaboración.

Los viñedos están ubicados en **Medrano** (La Rioja Alta) y **Arnedo** (La Rioja Oriental), dos pequeños municipios separados por poco más de

60 kilómetros, con diferencias climáticas significativas y con un fuerte nexo en común: ambas localidades se encuentran a los pies de una sierra a gran altitud. Esta característica proporciona una gran diferencia térmica entre el día y la noche, favoreciendo una lenta maduración de la uva y proporcionando mostos de mayor calidad.

La gama debe su nombre a la singular localización de los viñedos, situados a lo largo de cuatro pequeños senderos utilizados antiguamente para el comercio entre municipios de la sierra y sus alrededores: el **Sendero del Monte Vico** es un estrecho sendero transitado antiguamente por los serranos, los aldeanos de la sierra que cultivaban la vid en vertiginosas terrazas y bancales hoy cubiertos por el pinar. El **Sendero de las Nieves** es un antiguo sendero construido a finales del siglo XVI para abastecer de hielo de la sierra a las poblaciones de la llanura. El **Sendero de los Arrieros** es un viejo camino utilizado por los arrieros para transportar mercancías con mulas de carga. Y por último, el **Sendero del Molinero** es una antigua pista que conectaba el molino de harina con la población de Medrano.



### *Senderos del Monte Vico\**

Viñedos alrededor de Arnedo a 550 metros de altitud.

#### Garnacha tinta

**Cosecha**  
Rioja Oriental

**Estilo:** fresco y afrutado

Un tinto riojano de marcado carácter mediterráneo.

### *Senderos de las Nieves\**

Viñedos cerca de Medrano, al pie de la sierra, a 700 metros de altitud.

#### Tempranillo blanco

**Cosecha**  
Rioja Alta

**Estilo:** fresco y afrutado

Una explosión de frutas exóticas y flores blancas.

### *Senderos de los Arrieros*

Viñedos cerca de Medrano, al pie de la sierra, a 700 metros de altitud.

#### Tempranillo tinto

**Semicrianza 2020**  
Rioja Alta

**Estilo:** complejo y afrutado

Crianza en fudres de gran tamaño. Recuperando la crianza en fudre.

0402 9,40 €

### *Senderos del Molinero*

Viñedos alrededor de Medrano, en la llanura colindante, a 600 metros de altitud.

#### Viura (macabeo)

**Semicrianza 2020**  
Rioja Alta

**Estilo:** complejo y afrutado

Crianza en fudres de gran tamaño. La suavidad de la viura con un toque de madera.

0403 9,40 €

### *Rioja Alta*

**Clima atlántico**  
con tendencia continental, fresco y lluvioso.

**Suelos**  
arcillo calcáreos, arcillo ferrosos y aluviales.

**Varietades tintas más utilizadas:**  
tempranillo, mazuelo (cariñena) y graciano.

**Varietades blancas más utilizadas:**  
viura (macabeo) y tempranillo blanco.

**Tipología de vinos:**  
frescos, con buena acidez y excelente capacidad de guarda.

### *Rioja Oriental*

**Clima mediterráneo**  
seco y cálido.

**Suelos**  
aluviales y arcillo ferrosos.

**Varietades tintas más utilizadas:**  
garnacha tinta.

**Varietades blancas más utilizadas:**  
garnacha blanca.

**Tipología de vinos:**  
jugosos, con mayor grado alcohólico e intensidad de color.

\* Agotado. A la venta a partir de 2022.

\* A la venta a partir de 2022

# La bodega del Priorat

## Mas dels Frares, una masía cartujana al suroeste del Priorat

A pocos kilómetros del Molar, sobre los últimos coletazos de piedra *llicorella* (pizarra) del Priorat (algo más al sur ya empiezan los suelos argilocalcáreos y graníticos del Montsant) se ubica **Mas dels Frares**, una antigua masía cartujana que, desde hace varios años, acoge nuestra bodega.

La masía, originaria del siglo XV, era un importante centro de producción de vino que dependía de los **monjes cartujos** de la abadía de Escaladei, la orden monástica contemplativa fundada en 1084 en la Provenza (Occitania) y conocida por su austeridad y rígidas costumbres. El lema en latín de la congregación ya es toda una declaración de principios: «Stat Crux dum volvitur orbis», la cruz permanece mientras gira el mundo.

Aparte de cumplir las reglas y de vivir aislados, una de las principales preocupaciones de los cartujos era la de convertirse en autosuficientes. Para conseguirlo, cultivaban las mejores tierras

que tenían al alcance, escogiendo la ubicación de cada edificio según su utilidad y eficiencia. El singular enclave de Mas dels Frares no es una excepción: la finca goza de un clima mediterráneo suave y templado que, a diferencia del resto del Priorat, permite el cultivo del olivo y del cereal. Por este motivo, Mas dels Frares es de las pocas masías de la comarca que dispone de una piedra de molino y de una era de trillar grano.

Las excelentes condiciones climatológicas de la finca permitieron a los monjes elaborar el famoso triunvirato mediterráneo: vino, pan y aceite. Tres alimentos sagrados que convirtieron Mas dels Frares en símbolo de civilización, bonanza y riqueza. Quinientos años más tarde, seguimos elaborando vino con la misma ilusión que los monjes cartujos, estableciendo un vínculo ininterrumpido con su obra y legado. El vino del Priorat permanece mientras gira el mundo.



### El origen de la cartuja de Escaladei

Dice la leyenda que el rey Alfonso I el Casto decidió hacer donación de unas tierras a la orden de la Cartuja para que construyeran un monasterio. Durante la búsqueda del lugar más adecuado, los cartujos encontraron un pastor que les explicó que en sueños veía unos ángeles que subían al cielo por unas escaleras apoyadas en el tronco de un pino que había en el lugar donde apacentaba su rebaño. Los monjes lo interpretaron como una señal de Dios y allí mismo construyeron un pequeño claustro que sería el origen de la Cartuja de Santa María d'Escaladei, o lo que es lo mismo, la escalera hacia Dios.



Interior de la antigua bodega cartujana, con los fudres de gran capacidad y el característico techo de cañizo de las edificaciones del sur del Priorat.

Vista aérea de la bodega de El Molar, con las montañas de la Mola y lo Sarrai en el horizonte.



### Mas Viló

SEMICRIANZA 2019

Garnacha tinta y cariñena

Nuestro vino del Priorat más joven y fresco. Un estallido de frutos rojos y aromas a sotobosque mediterráneo.

2372 13,95 €



### Clos Viló

CRINANZA 2019

Cariñena y garnacha tinta

Equilibrio perfecto de fruta madura y mineralidad, de carnosidad y frescor.

2374 19,95 €



### Clos Viló Blanc de Noirs

SEMICRIANZA 2020

Garnacha tinta

El único vino blanco de la bodega elaborado con uvas de variedades tintas que sobresale por su potencia y profundidad.

2378 14,50 €

### Essència Priorat

D. O. Q. Priorat

El lote formado por **dos botellas de Mas Viló 2019** y **una botella de Clos Viló 2019**, le permitirá descubrir la calidez, mineralidad y energía de una tierra bendecida para la elaboración del vino.

5038 47,85 €



# Bodegas Maset, defensores de un estilo propio

Tres formas de entender el mundo del vino



Vendimia manual de viñas viejas de cariñena.



Tanques troncocónicos y cónicos de acero inoxidable donde fermenta el mosto.



## VID

**Viticultura sostenible y poco intervencionista**

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

En Maset sabemos que **la calidad del vino nace en el viñedo**.

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

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

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

“Desde 2018 trabajamos con la mitad de sulfitos permitidos obteniendo vinos más saludables”



**Marc Massana**

**Responsable de la bodega**

*Décima generación de la familia Massana vinculada al mundo del vino.*

«Elaboramos vinos que transmiten ilusión, mostrando el potencial de cada zona y controlando en todo momento, cada proceso, desde el viñedo hasta casa del cliente, pero huyendo de esnobismos y clichés. Queremos demostrar que el vino es para todo el mundo, recuperando su vertiente más lúdica y festiva».

## BODEGA

**Vinicultura honesta, sin defectos, añadiendo el menor número de aditivos posible**

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

En el proceso de vinificación no utilizamos sistemas de prensado agresivo. Trabajamos por debajo del 60 % del rendimiento de extracción para evitar dañar los componentes sólidos de la uva que pueden traspasar aromas y sabores herbáceos (rapa, pieles y pepitas) al vino. La fermentación se realiza con levaduras autóctonas seleccionadas que nos permitan conservar el carácter y singularidad del terruño<sup>1</sup>. Solo utilizamos clarificantes de origen vegetal, como la proteína del guisante o de la patata, obteniendo **vinos aptos para veganos**. Y, por último, añadimos el menor número de aditivos posibles y reducimos al máximo la manipulación humana, dejando que los vinos expresen su potencial. Un buen ejemplo de ello es que **desde 2018 trabajamos con la mitad de sulfitos** permitidos por los órganos legislativos, obteniendo **vinos más saludables, digeribles y naturales**.

## NATURALEZA

**Vinos fruto de una actividad humana sensible con el entorno**

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

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

1. Un terruño, más conocido con el nombre francés *terroir*, es un terreno con unas características geológicas y geográficas concretas para el cultivo agrícola, en especial utilizado por el viñedo.

## La Soledad

Siguiendo los tres preceptos de la bodega, elaboramos este vino blanco reserva proveniente de nuestra viña de La Soledad. La vendimia del chardonnay tuvo lugar a principios de agosto de 2019. Un año marcado por las temperaturas suaves de la primavera y una pluviometría bien distribuida que permitieron una maduración lenta del fruto. Este hecho, junto con la gran calidad de la uva, nos indican que será un vino de gran recorrido.

**La Soledad 2019** sobresale por sus aromas a fruta tropical (piña), fruta con hueso (albaricoque) y yogur de limón sobre un delicado fondo de vainilla, humo y miel. En boca es complejo, con muy buena acidez y un final largo y persistente.



Medalla de plata  
AWC Vienna 2021



Medalla de bronce  
Decanter 2021

03592

11,95 €

# 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, nuestros enólogos separan 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.

El lote **Colección Supreme** está formado por una botella de **Cabernet Franc Supreme**, una de **Garnatxa Supreme**, una de **Graciano Supreme**, una de **Mencia Supreme**, una de **Monastrell Supreme** y una de **Tinta Fina Supreme**.



**PRODUCCIÓN LIMITADA**

15.500 LOTES

**50,95 €**

5037

«El saber envejecer consiste en conservar mucho tiempo las virtudes de la juventud».

Émile Peynaud, padre de la enología moderna.

## Gran Selección 2016

### El largo trayecto para alcanzar la excelencia

Toda historia tiene un principio y un final. El inicio de esta comienza en 2016, un año cálido y seco que nos regaló una cosecha de una calidad sorprendente, muy por encima de la media de los últimos años. En aquella vendimia, los equilibrios de azúcar y acidez fueron inmejorables gracias a la concentración de la uva por falta de agua. El merlot de la llanura se cosechó el 14 de septiembre, mientras que el cabernet sauvignon de la sierra el 2 de octubre. En ambos casos, la uva disfrutó de un excelente estado de salud.

Las dos variedades fermentaron por separado en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada durante veintidós días. Pasado este tiempo, se depositaron en barricas de roble francés y americano de primer y segundo año. En el interior de la bodega, los vinos envejecieron durante 24 meses a una temperatura constante de entre 16 y 18 °C.

A principios de octubre de 2018, Josep y Marc Massana cataron las botas de la cosecha 2016, seleccionando las 100 mejores: 70 de cabernet sauvignon y 30 de merlot. El cupaje definitivo se traspasó a un tanque de acero inoxidable, depósito en el que reposaron 12 meses.

El vino se embotelló a principios de octubre de 2019 y se dejó envejecer en botella 24 meses más hasta alcanzar los 60 en total. Un largo y laborioso proceso de crianza que nos ha permitido afinar el tiempo y obtener esta auténtica obra de arte. Pero como toda historia tiene su final, aunque este final sea, solo, otro principio. Esperamos que lo disfruten.



03761 15,25 €



### 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



### 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



### 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



### 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



### Senderos del Molinero

SEMICRIANZA 2020

D. O. Ca. Rioja

Macabeo (viura)

Crianza en fudres de gran tamaño

**Maduro**

Blanco y en fudre: la otra cara de La Rioja.

9,40 €

0403

# Novell

El primer vino del año

NOVEL 2021

D. O. Penedès

Cupaje de variedades blancas

**Afrutado**

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.



6,95 €

0351

\* El color de la botella puede variar según existencias.



### La Sinia

CRIANZA 2019

D. O. Penedès

Xarel-lo

Crianza en barrica

**Maduro**

Vino de paraje singular fermentado y envejecido en barrica de acacia.

ÚLTIMAS BOTELLAS

11,15 €

03591



### Clos Viló Blanc de Noirs

SEMICRIANZA 2020

D. O. Q. Priorat

Garnacha tinta

Corta crianza en barrica

**Afrutado**

Vino blanco del Priorat elaborado con la variedad garnacha tinta.

14,50 €

2378



### 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.

ÚLTIMAS BOTELLAS

5,80 €

0368



### Ritual

COSECHA 2020

D. O. Penedès

Merlot y garnacha tinta

**Afrutado**

Nuestro vino rosado más fragante y complejo.

11,50 €

0365

# La Soledad

RESERVA 2019

D. O. Penedès

Chardonnay

Crianza en barrica

**Maduro**

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.



11,95 €

03592



Medalla de plata  
AWC Vienna 2021



Medalla de bronce  
Decanter 2021

FORMATO  
MÁGMUM (1,5L)

23,90 €

035920 - 150 cl



### 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 barrica  
**Intenso**  
Elaborado con cabernet sauvignon de dos parcelas que se complementan.

**7,35 €**

03741



### Roble

**CRianza 2018**  
D. O. Catalunya  
Tempranillo

Crianza en barrica  
**Maduro**  
Nuestro tinto tempranillo elaborado en barricas nuevas de roble francés y americano.

**7,35 €**

03742



### Cabernet Franc

**SEMICRIANZA 2020**  
D. O. Catalunya  
Cabernet franc

Corta crianza en barrica  
**Afrutado**  
Un tinto de clima mediterráneo con tendencia continental perfumado y delicado.

**8,25 €**

03732

ÚLTIMAS BOTELLAS



### Ibericus Graciano

**SEMICRIANZA 2020**  
D. O. Catalunya  
Cabernet franc

Corta crianza en barrica  
**Intenso**  
Una pequeña joya vitivinícola autóctona de la península ibérica.

**6,75 €**

03735



### Tempranillo

**SEMICRIANZA 2019**  
D. O. Ca. Rioja  
Tempranillo

Corta crianza en barrica y afinamiento en botella  
**Maduro**  
Elaborado siguiendo el tradicional método de crianza suave llamado «maduración en bodega».

**8,20 €**

0393



### Crianza

**CRianza 2019**  
D. O. Ca. Rioja  
Tempranillo

Crianza en barrica y afinamiento en botella  
**Maduro**  
Un vino para redescubrir los orígenes de la Rioja.

**9,95 €**

0394



### Reserva

**RESERVA 2017**  
D. O. Ca. Rioja  
Tempranillo

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

**14,40 €**

0395



### 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 barrica y afinamiento en botella  
**Intenso**  
La excepcionalidad surge de la perseverancia.

**10,15 €**

03751



### Gran Roble

**RESERVA 2017**  
D. O. Penedès  
Tempranillo

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

**10,15 €**

03750



### Syrah

**RESERVA 2017**  
D. O. Catalunya  
Syrah

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

**11,50 €**

0378



### Gran Selección

**GRAN RESERVA 2016**  
D. O. Catalunya  
Cabernet sauvignon y merlot

Muy larga crianza en barrica y afinamiento en botella  
**Intenso**  
Fruto de la mejor selección de nuestras barricas de cabernet sauvignon y merlot.

**15,25 €**

03761



### Senderos de los Arrieros

**SEMICRIANZA 2020**  
D. O. Ca. Rioja  
Tempranillo

Crianza en fudres de gran tamaño  
**Maduro**  
Vino tinto de La Rioja que recupera la crianza en fudre.

**9,40 €**

0402



### Foc

**RESERVA 2017**  
D. O. Penedès  
Merlot

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

**11,15 €**

03752



### Natura

**CRianza 2017**  
D. O. Penedès  
Tempranillo

Crianza en barrica y afinamiento en botella  
**Maduro**  
Nuestro primer vino de elaboración 100 % ecológica.

**12,95 €**

0373

VINO ECOLÓGICO



### 1777

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

Larga crianza en barrica 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



### Cosecha

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

**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  
Tempranillo (tinta del país)

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

**14,40 €**

2174



### Mas Viló

**SEMICRIANZA 2019**  
D. O. Q. Priorat  
Garnacha tinta y cariñena

Crianza en barrica y afinamiento en botella  
**Intenso**  
El lado amable de nuestro Priorat.

**13,95 €**

2372



### Clos Viló

**CRianza 2019**  
D. O. Q. Priorat  
Cariñena y garnacha tinta

Fermentación en ánfora, crianza en barrica y afinamiento en botella  
**Intenso**  
Cepas viejas de 60 años de las laderas de la finca Sant Martí.

**19,95 €**

2374



## Cavas Tradicionales

**COSECHA 2020**  
**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
Xarel-lo, macabeo y parellada	Xarel-lo, macabeo y parellada	Xarel-lo, macabeo y parellada	Trepat y garnacha tinta
<b>6,30 €</b>	<b>6,75 €</b>	<b>7,15 €</b>	<b>8,20 €</b>
0311	0313	0314	0316



**Zero**  
**COSECHA 2020**  
 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 2019**  
**D. O. Cava**  
 Xarel-lo, macabeo y parellada  
 24 meses de crianza  
**Ligero**  
 Perfecto para acompañar sus mejores sobremesas.

**CAVA DE POSTRE**  
**9,90 €**  
 0331



**Ice Cocktail**  
**SEMISECO RESERVA 2019**  
**D. O. Cava**  
 Xarel-lo, macabeo 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 2019**  
**D. O. Cava**  
 Xarel-lo, macabeo 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
<b>8,95 €</b>	<b>9,70 €</b>	<b>10,15 €</b>
0321	0323	0324



## Vintage

**BRUT NATURE GRAN RESERVA 2018**  
**D. O. Cava**  
 Xarel-lo, macabeo y parellada  
 36 meses de crianza  
**Maduro**  
 El verdadero fruto de la perseverancia y el saber hacer.

**13,20 €**  
 0334 - 75 cl  
**26,40 €**  
 0325 - 150 cl



**1917**  
**BRUT NATURE GRAN RESERVA 2018**  
**D. O. Cava**  
 Xarel-lo, macabeo 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



**CAVAS ECOLÓGICOS**

## Nu

**D. O. Cava**  
**Ligeros**  
 Puros, genuinos y auténticos. Los primeros cavas ecológicos de nuestra bodega.

	
<b>BRUT RESERVA 2019</b> Xarel-lo, macabeo y parellada 24 meses de crianza <b>11,45 €</b> 0827	<b>BRUT NATURE RESERVA 2019</b> Xarel-lo, macabeo y parellada 24 meses de crianza <b>11,45 €</b> 0828
	<b>BRUT ROSÉ 2020</b> Trepat y garnacha tinta 12 meses de crianza <b>11,45 €</b> 0829

## L'avi Pau

**BRUT NATURE GRAN RESERVA 2017**  
**D. O. Cava**  
 Xarel-lo, macabeo 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



El vino más premiado de la bodega  
**Galardonado con 6 medallas este 2021**





**Abadía  
Navidad**

**ESTILO BELGA (ABADÍA)**

Cebada

Cuádruple malta

Doble fermentación

33 cl

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.

**2,90 €**

1035

**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

**1917**

**1 botella de 1917 gran reserva 2018**

**2 copas de cava**

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



**24,95 €**

03351

**Essència Priorat**

**2 botellas de Mas Viló 2019**

**1 botella de Clos Viló 2019**

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



**47,85 €**

5038

**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.

\* Disponible próximamente



**10,10 €**

3971

**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

**Colección Supreme**

**1 botella de Cabernet Franc Supreme 2019**

**1 botella de Garnatxa Supreme 2019**

**1 botella de Graciano Supreme 2019**

**1 botella de Mencía Supreme 2019**

**1 botella de Monastrell Supreme 2019**

**1 botella de Tinta Fina Supreme 2019**



**50,95 €**

5037

**Selecta Rioja**

**2 botellas de Tempranillo 2019**

**2 botellas de Crianza 2019**

**2 botellas de Reserva 2017**

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



**65,65 €**

5039

**Vermouth**

**VERMÚ**

Cupaje de variedades blancas

**Dulce natural**

75 cl

Un legado familiar donde pasado y present se fusionan armónicamente.



**9,45 €**

0343

**Pedro Ximénez**

**VINO DULCE**

**D. O. P. Montilla-Moriles**

Pedro ximénez

Larga crianza en bota

**Dulce natural**

50 cl

Vino dulce elaborado a partir del tradicional proceso de «asoleo».



**9,20 €**

0347

**Moscatel**

**VINO DULCE**

Moscatel de Alejandría

**Dulce natural**

75 cl

El vino dulce ideal para acompañar todo tipo de postres, fuás y quesos.



**7,60 €**

0349

**Records**

**VINO DULCE**

Moscatel de Alejandría

Crianza dinámica de 10 años en barrica

Producción limitada 4.560 botellas

**Dulce natural**

50 cl

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



**14,10 €**

0348

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 ya lo han sido las botellas de **Roble 2018, Gran Roble 2017 y Vintage 2018 en formato magnum (1,5 L)** 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



# MASET

## BONUS

Escoja entre estos regalos por compras superiores a...

70 €



*Ibericus Verdejo*  
I. G. P. Vino de la Tierra  
de Castilla y León

0356 8,35 €



*Vermouth*

0343 9,45 €



*Tapón AntiOx*

3724

7 %  
descuento

110 €



*Mas Viló*  
D. O. Q. Priorat

2372 13,95 €



*Nu Brut Rosé*  
D. O. Cava

0829 11,45 €



*Enfriador  
de botellas*

3550

10 %  
descuento

150 €



*La Soledad  
Magnum (1,5L)*  
D. O. Penedès

035920 23,90 €



*Vintage  
Magnum (1,5L)*  
D. O. Cava

0325 26,40 €



*Cubitera  
2 botellas*

3559

13 %  
descuento

200 €



*Syrah*  
D. O. Catalunya

0378 34,50 €



*Nu Brut Nature*  
D. O. Cava

0828 34,35 €



*Set vinícola  
profesional*

3560

15 %  
descuento

ESPECIAL NAVIDAD

90 €

*Surtido de turrónes*

3619

**TORRONS VICENS**

Lote de 4 turrónes 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 €

*Embutidos artesanales*

3618

**PEDRAGOSA**

Este año hemos llegado a un acuerdo con la centenaria casa Pedragosa de Caldes de Montbui (Barcelona) para ofrecerle un lote con sus embutidos más sabrosos y conocidos, todos ellos elaborados con carne de cerdo proveniente exclusivamente de proveedores locales y libres de alérgenos.

- 1 longaniza de 300 g.
- 1 fuet de 220 g.
- 1 chorizo estrecho de 220 g.
- 1 sobrasada de 220 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

**VILLAR**

1 paletilla\* de entre 5 y 5,5 kg valorada en 80 €.

Cerca de Burguillos de Cerro (Badajoz), en un enclave privilegiado inmerso entre dehesas de robles y encinas, desde 1960 y tras 3 generaciones, la familia Villar Hernández continúa elaborando los mejores jamones y paletillas ibéricas. Una larga tradición y saber hacer que este año queremos compartir con todos vosotros.

\* No incluye el soporte





## L'avi Pau y gall negre del Penedès con cigalas

15,25 €

|||| 033411



VER RECETA

Estas Navidades os proponemos maridar un magnífico **L'avi Pau brut nature gran reserva 2017** con un succulento **gall negre del Penedès** (gallo de plumaje negro originario de la zona del Penedès) **con cigalas de Vilanova i la Geltrú**. Un mar y montaña por partida doble, ya que tanto las variedades del cava como los ingredientes de la receta comparten origen geográfico y características gastronómicas similares. Los viñedos de xarel·lo y macabeo se encuentran tierra adentro, en la llanura del Penedès, muy cerca de las masías donde se cría el gall negre del Penedès, mientras que la chardonnay proviene de la sierra litoral, a pocos kilómetros del mar Mediterráneo, origen de las cigalas de la receta. Además, la intensidad y complejidad de un cava gran reserva acompañará a la perfección la intensidad y complejidad del plato, evitando que ningún producto eclipse al otro y que los podamos disfrutar en máxima armonía.

**MASET**

VINOS Y CAVAS

[maset.com](http://maset.com)

Directo de la bodega a su casa

☎ 900 200 250 📞 650 200 250