

MASET

MAGAZINE





Verano en buena compañía

¡El verano ya está aquí! La época idónea para recuperar los momentos de distensión y compañerismo en torno a una copa de vino, una de las máximas expresiones de cariño y cuidado que nos dedicamos las familias y las amistades en el mediterráneo. Pero también un tiempo para recordar el cambio de ritmo y prioridades que emprendimos hace dos años y que nos permitió volver a valorar las cosas importantes de la vida.

Durante este tiempo de reflexión, hemos estado preparando los dos nuevos proyectos de la bodega: la gama Singular y la gama de vinos ecológicos Natura, dos propuestas vitivinícolas que nacen en torno a nuestro amor por la tierra y por el cuidado del medio ambiente. Mientras tanto, hemos aprovechado para renovar la imagen de nuestras gamas Vinya Selenia e Ibericus, modificando el envoltorio, pero manteniendo la calidad y el sabor de siempre.

Las buenas noticias no terminan aquí, ya que desde principios de año varios productos de la bodega han recibido premios y medallas en prestigiosos concursos internacionales. Un reconocimiento del sector que nos llena de satisfacción y refuerza la apuesta de la bodega en ofrecer vinos y espumosos de la máxima calidad.

Desde Maset, esperamos que este verano tan esperado sea también un verano en buena compañía y lleno de buenos recuerdos. Nosotros le ofrecemos lo mejor que sabemos hacer para acompañar, de la mejor manera, esta época del año tan especial. ¡Feliz verano!

Josep Massana Noya
Presidente de Bodegas Maset

Ya hemos conseguido los 25.000 € de la beca Maset 2022

Gracias a la colaboración de nuestros clientes, ya hemos recaudado los 25.000 € necesarios para crear, por segundo año consecutivo, la beca Maset en colaboración con FECMA (Federación Española Contra el Cáncer de Mama). La cantidad se destinará a un proyecto de investigación contra el cáncer de mama gestionado por el prestigioso programa de becas SEOM 2022 (Sociedad Española de Oncología Médica).

El importe total se ha recaudado gracias a la venta de las 2.500 botellas del nuevo cava Solidario de la bodega. Un éxito que demuestra, una vez más, la implicación y solidaridad de nuestros clientes en temas sociales.

Entregamos 5.100 € a hogares de acogida de mujeres que han sufrido violencia de género

Durante la semana del 7 al 13 de marzo, coincidiendo con la celebración del Día Internacional de la Mujer, iniciamos una campaña de recaudación de fondos para ayudar a mujeres que han sufrido violencia de género. En todos los pedidos realizados por teléfono o en la web maset.com durante esa semana, nuestra bodega donaba 1 € a la Federación Nacional de Asociaciones de Mujeres Separadas y Divorciadas y a la Fundació Surt, entidades que gestionan varios hogares de acogida.

Al finalizar la semana, más de cinco mil clientes habían realizado un pedido, ayudando a recoger la increíble cifra de 5.100 €. El importe se destinará a mejorar las condiciones de estas casas de acogida.

Más información en maset.com/blog

Sumario

Las mejores ofertas del verano
6 copas de regalo o una paletilla reserva 4

Singular
Pequeñas microvinificaciones de edición limitada 6

Natura
Nueva gama de vinos ecológicos 8

Los vinos más frescos de este verano
Gamas Vinya Selenia y Abadia Mediterrània 10

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

Cliente Premium
El club de los buenos catadores 19

Condiciones de la revista

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 14 de agosto de 2022 o hasta fin de existencias.

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
maset.com

Síganos en



¿Cómo clasificamos nuestros productos?

Descubra las 5 características básicas de un vino en nuestro blog



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 extraordinaria dureza.



CLARIDAD BRILLANTE



RESISTENCIA DE ROTURA MEJORADA



GESTIÓN MEDIAMBIENTAL



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

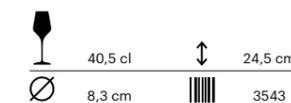
Para tintos crianza, reserva y gran reserva.



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

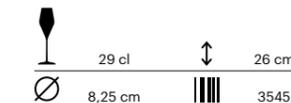
Para blancos, rosados y tintos jóvenes. Tintos semicrianza y crianza. Cavas gran reserva.



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

Para tintos crianza, reserva y gran reserva.



Copa de vino de gran tamaño sin tallo. 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 reserva Duroc de regalo!

En todas las compras superiores a 150 € puede conseguir, de regalo, una paletilla reserva de la conocida marca Villar. Si lo prefiere, también puede obtener la paletilla en todas las compras superiores a 100 € con un coste adicional de 20 €.

La paletilla reserva Duroc Villar, de entre 4,5 y 5,5 kg, procede de la raza de cerdo blanca Duroc, una de las más apreciadas del mercado gracias a la suavidad de su carne. Las paletillas se curan 9 meses en secaderos situados en Soria, a más de 1.000 metros de altitud, en un clima frío y constante. Un lento proceso de curación que le aporta un aroma muy suave y un sabor delicioso y ligeramente dulce.



Sin gluten



Sin lactosa



Sin soja

35861 - Esta oferta no es aplicable a la promoción de copas ni a ninguna otra oferta.



PALETILLA VALORADA EN 60 €

El proyecto Singular

Este verano damos el pistoletazo de salida al nuevo proyecto Singular con el lanzamiento de un sorprendente **vino blanco de xarel·lo elaborado mediante agricultura biodinámica.**

Tenemos el placer de presentarles el proyecto Singular, pequeñas microvinificaciones de edición limitada elaboradas por nuestros enólogos con el objetivo de experimentar y descubrir todas las posibilidades del vino. Cada elaboración presentará unas características extraordinarias, ya sea por su singular origen, las variedades de uva utilizadas, el tipo de viticultura empleado, la edad de los viñedos o las técnicas de vinificación.

Estas pequeñas microvinificaciones, que sobresaldrán por su increíble calidad y originalidad, nos ayudarán a conocer los vinos y espumosos menos convencionales y a descubrir la vertiente más desconocida del mundo del vino. Desde la bodega, nos haría mucha ilusión que nos acompañara en esta nueva aventura y que podamos aprender y disfrutar juntos del proyecto Singular, una inagotable reserva de nuevos placeres y sensaciones gustativas.

Singular Xarel·lo Biodinámico 2021

El primer Singular que ve la luz es un vino blanco joven de agricultura biodinámica elaborado con la variedad xarel·lo. Para ello, nos hemos asociado con un grupo de 12 viticultores biodinámicos del Penedès que, desde 2015, practican agricultura biodinámica certificada. Juntos encaramos este reto, con ganas de aprender y compartir nuevos conocimientos y experiencias.

Singular Xarel·lo Biodinámico

COSECHA ECOLÓGICA Y BIODINÁMICA 2021

D. O. Penedès

Xarel·lo

Afrutado

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

03594 - 12,90 €



Medalla de plata
Tastavins 2022



El término biodinámica proviene del griego *bios* (vida) y *dynamis* (fuerza), con el significado de trabajar de acuerdo con las energías de la vida y los ciclos vitales, buscando una simbiosis entre el hombre y la tierra, y procurando asegurar la salud del suelo, la fauna autóctona y las plantas.

Origen de la agricultura biodinámica

La agricultura biodinámica es un **método de agricultura ecológica nacido en 1924** de las conferencias impartidas por el austriaco **Rudolf Steiner**, filósofo, erudito, médico y fundador de la Sociedad Antroposófica, un movimiento de comprensión global del hombre y del mundo. El método biodinámico se caracteriza por **utilizar de forma responsable los recursos naturales**, devolviendo a la tierra más de lo que se le quita; por **no utilizar fertilizantes, pesticidas ni herbicidas de origen sintético** en suelos y plantas; y por el **uso de un calendario astronómico** para llevar a cabo las tareas principales del viñedo y la bodega. Pero por lo que realmente es conocida la agricultura biodinámica es por sus **10 preparados que nutren y regeneran la vida en el suelo**, destacando el P500 y el P501.

El **preparado P500, compost de vaca, se entierra en un cuerno durante los seis meses de otoño e invierno**. Pasado este tiempo, el preparado se disuelve en agua, se dinamiza y se pulveriza sobre el suelo, aportando una gran cantidad de microorganismos y energía. Del mismo modo, **el P501, silicio en polvo, también se entierra dentro de un cuerno de vaca durante los seis meses de primavera y verano**. Seguidamente, se disuelve en agua, se dinamiza y se pulveriza sobre las plantas, reforzando la estructura y sus defensas.

Una metodología en el viñedo... ¡y en la bodega!

El método biodinámico no sólo se aplica en el viñedo. En la bodega también deben cumplirse ciertos requisitos para poder certificar el vino como biodinámico. La **fermentación alcohólica** debe llevarse a cabo **con levaduras autóctonas y de forma espontánea**, sólo se pueden utilizar **clarificantes de origen natural**, y se **minimiza el uso de sulfitos** casi al límite. También se recomienda maximizar el **uso de técnicas de gravedad** en bodega para reducir al mínimo las emisiones de CO₂ a la atmósfera. **Una serie de técnicas que nuestra bodega también ha incorporado en la mayoría de los vinos de elaboración tradicional.**



¿Quiere más información?

Descubra más sobre la agricultura biodinámica en nuestro blog.

De arriba a abajo: preparado P500 con el compost de vaca dentro del cuerno; viñedo en Sant Martí Sarroca con cubierta vegetal; y polluelos de zorzal charlo entre las vides.



Calendario biodinámico

Desde 2010, **Maria Thun** y su hijo **Matthias Thun** publican el libro **When Wine Tastes Best: A Byodynamic Calendar for Wine Drinkers** (Cuando el vino sabe mejor: un calendario biodinámico para amantes del vino). En él nos explican que las percepciones sensoriales y organolépticas del vino son diferentes según la constelación dominante. En el siguiente gráfico, podemos ver cuáles son los mejores días para catar el vino blanco Singular.



Natura

Nueva gama de vinos tintos ecológicos

Este año también sale a la luz la gama Natura, la nueva familia de vinos tintos del Penedès proveniente de agricultura ecológica. Este tipo de agricultura, mucho más respetuosa con el medio ambiente porque no utiliza ni pesticidas ni herbicidas, favorece el mantenimiento de la biodiversidad en el viñedo y su entorno. Por este motivo, en las etiquetas están representadas diferentes especies animales, indicadoras de biodiversidad, que podemos encontrar paseando entre nuestros viñedos: una perdiz roja, un zorro y un corzo.

En las etiquetas están representadas diferentes especies animales, indicadoras de biodiversidad, que podemos encontrar paseando entre nuestros viñedos: una perdiz roja, un zorro y un corzo.



Natura Garnatxa

COSECHA 2021

D. O. Penedès

Garnacha tinta

Maceración carbónica

Afrutado

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

0374 - 8,90 €

Natura Criança

CRINANZA 2019

D. O. Penedès

Merlot, cabernet sauvignon y garnacha tinta

Crianza en barrica y afinamiento en botella

Maduro

De color cereza picota con suaves reflejos rubí. Intensos aromas a fruta roja madura y sotobosque mediterráneo sobre un fondo anisado y balsámico. Fragantes recuerdos florales y a crianza. En boca es suave, amable y con un final largo y persistente a fruta roja.

0373 - 9,50 €

Natura Reserva

RESERVA 2018

D. O. Penedès

Cabernet sauvignon y merlot

Crianza en barrica y afinamiento en botella

Intenso

De color granate con suaves reflejos rubí. Intensos aromas a fruta negra y cítricos sobre un fragante fondo especiado, herbario y balsámico. Recuerdos a chocolate y tabaco. En boca es elegante, con taninos maduros y un final largo y persistente a fruta negra y torrefactos.

* Próximamente a la venta.

Agricultura ecológica

La agricultura ecológica combina la tradición, la innovación y la ciencia para favorecer el medio ambiente y promover relaciones justas y una buena calidad de vida para todos los participantes. Este tipo de agricultura permite que la planta se desarrolle completamente y que el fruto sea una auténtica expresión de su lugar de origen. Además, el vino resultante transmitirá la personalidad de una materia intensa y viva.

Las claves de la agricultura ecológica:



Uso responsable de la energía y de los recursos naturales



Mantenimiento de la calidad del agua



Mejora de la fertilidad del suelo



Mantenimiento de la biodiversidad

¿Ecológico, orgánico o biológico?

¿Cuál es el término correcto para referirse a los vinos elaborados mediante agricultura ecológica? No existe una respuesta correcta y depende más de la tradición de cada zona. En los países anglosajones y América del sur se utiliza el término orgánico. En cambio, en España y Alemania prefieren utilizar el adjetivo ecológico, mientras que en Francia e Italia se refieren a este tipo de vinos como biológicos.

Tres especies indicadoras de biodiversidad



Perdiz roja

La perdiz roja (*Alectoris rufa*) es un pájaro sedentario, bastante ruidoso e incapaz de hacer largos vuelos, que anida en medio de nuestros viñedos de garnacha tinta. Tiene las patas y el pico rojos y los laterales atravesados por unas bandas alternadas con los colores blanco, rojo y gris reseguídos por una fina línea negra. Se alimenta de insectos, semillas, grano, frutos, flores y caracoles, ayudando a controlar las plagas de insectos y promoviendo la biodiversidad del entorno.



Zorro

El zorro (*Vulpes vulpes*) es un animal solitario de la familia de los cánidos, de unos 80 cm de largo y entre 4 y 8 kg, fácilmente reconocible por las orejas puntiagudas y la espesa cola que sobresalen sobre la hierba de nuestros viñedos al atardecer. Vive en zonas boscosas y se alimenta de pequeños mamíferos, langostas, frutas y bayas, ayudando a controlar las plagas de conejos.



Corzo

El corzo (*Capreolus capreolus*) es un cérvido bastante asustadizo, de unos 70 cm de altura y entre 15 y 30 kg, que nos visita en el crepúsculo, cuando sale de las zonas boscosas adyacentes a nuestros viñedos cercanos a la sierra prelitoral para alimentarse de hierba y brotes tiernos. Su presencia ayuda a mantener a raya el sotobosque mediterráneo y a evitar incendios.

Los vinos más frescos de este verano

La influencia del Mediterráneo en nuestros vinos es indudable, y qué mejor forma que zambullirnos literalmente en él que a través de nuestras gamas Abadia Mediterrània y Vinya Selena. Vinos suaves, sorprendentemente afrutados y muy refrescantes con los que podremos disfrutar, aún más, de la magia del verano.



Vinya Selena

Suavidad con un punto de dulzor

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

TINTO COSECHA 2021

D. O. Catalunya

Garnacha tinta y cabernet sauvignon

Afrutado

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

0377 - 6,90 €

BLANCO COSECHA 2021

D. O. Catalunya

Xarel·lo, macabeo, sauvignon blanc y moscatel de Frontignan

Afrutado

De color amarillo limón pálido con reflejos verdosos. Aromas a fruta con hueso, plátano y gominola sobre un fondo cítrico y floral. Recuerdos a hierba fresca recién cortada. En boca es dulzón, fresco y muy afrutado. Final ligeramente amargo con recuerdos herbáceos.

0357 - 6,40 €

ROSADO COSECHA 2021

D. O. Catalunya

Garnacha tinta y trepat

Afrutado

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

0367 - 5,95 €

Abadia Mediterrània

Brisa de juventud

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



Muscat

COSECHA 2021

Moscatel de Frontignan

Afrutado

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

0358 - 6,00 €

Rosé

COSECHA 2021

Garnacha tinta

Afrutado

De brillante color rosado. Aromas a fruta roja, fruta con hueso y cítricos sobre un refrescante fondo a hierba recién cortada. Sutiles recuerdos a piruleta y anís. En boca es fresco, dulce y con un final ligeramente chispeante.

0368 - 6,15 €

Verdejo

COSECHA 2021

Verdejo

Afrutado

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

03581 - 6,15 €




Origen
COSECHA 2021
D. O. Catalunya
Xarel-lo, macabeo, sauvignon blanc y moscatel de Frontignan
Afrutado
Elaborado siguiendo los métodos ancestrales de las masías del Penedès.
5,25 €
0352



Abadia Mediterrània Muscat
COSECHA 2021
Vino de aguja
Moscatel de Frontignan
Afrutado
Vino blanco de aguja de baja graduación alcohólica (7,5 % vol.).
BAJA GRADUACIÓN
6,00 €
0358



Abadia Mediterrània Verdejo
COSECHA 2021
Vino de aguja
Verdejo
Afrutado
Vino blanco de aguja, fresco y tropical, elaborado con verdejo.
6,15 €
03581



Vinya Selena
COSECHA 2021
D. O. Catalunya
Xarel-lo, macabeo, sauvignon blanc y moscatel de Frontignan
Afrutado
Vino semidulce ideal para disfrutar de la magia del mediterráneo.
6,40 €
0357



Pazo de Oiras
COSECHA 2021
D. O. Rías Baixas
Albariño
Afrutado
Un albariño con un origen de leyenda.
12,20 €
2253



Singular
COSECHA ECOLÓGICO Y BIODINÁMICO 2021
D. O. Penedès
Xarel-lo
Afrutado
Nuestro primer vino proveniente de agricultura biodinámica.
12,90 €
03594



La Sínia
CRIANZA 2020
D. O. Penedès
Xarel-lo
Crianza en barrica
Maduro
Vino de paraje singular fermentado y envejecido en barrica de acacia.
11,80 €
03591



Blanc de Blancs
COSECHA 2021
D. O. Penedès
Xarel-lo
Ligero
Elaborado con la variedad xarel-lo, la auténtica joya del Penedès.
7,15 €
0354



Flor de Mar
COSECHA 2021
D. O. Penedès
Chardonnay
Afrutado
Elaborado con chardonnay, la uva blanca más popular del mundo.
9,95 €
0355



Senderos de las Nieves
Entre viñedos de tempranillo blanco, al suroeste de Medrano (La Rioja Alta), transcurre el Sendero de las Nieves, una antigua senda construida a finales del siglo XVI para abastecer de hielo las poblaciones cercanas. En su recuerdo, elaboramos este excelente vino blanco complejo y afrutado, nuestro humilde homenaje a su memoria y legado.
COSECHA 2021
D. O. Ca. Rioja
Tempranillo blanco
Afrutado
Una exótica variedad solo disponible en La Rioja.
9,10 €
0401



Origen
COSECHA 2021
D. O. Catalunya
Garnacha tinta y trepat
Ligero
Innovación y tradición conjugadas en un afrutado vino rosado.
5,65 €
0362



Vinya Selena
COSECHA 2021
D. O. Catalunya
Garnacha tinta y trepat
Afrutado
Vino rosado semidulce con intensos aromas a fruta roja fresca.
5,95 €
0367



Eufòria
Nuestra gama Eufòria es un llamamiento al entusiasmo y a la pasión desatada, a la vida plena y energética, a los días generosos. Dos vinos de marcado carácter mediterráneo que destilan a la perfección el deseo de compartir buenos momentos y exprimir cada instante como si fuera el último. Porque ¿qué sería la vida sin un poco de euforia?
Rosado
COSECHA 2021
D. O. Penedès
Merlot y ganacha tinta
Afrutado
11,95 €
0365

Blanco
COSECHA 2021
D. O. Penedès
Moscatel de Frontignan, sauvignon blanc y gewürztraminer
Afrutado
11,95 €
03593



Ibericus Garnatxa Blanca
COSECHA 2021
Vino singular
Garnacha blanca
32.125 botellas
Afrutado
La expresión más sincera de la variedad garnacha blanca.
ÚLTIMAS BOTELLAS
7,45 €
0359



Ibericus Verdejo
COSECHA 2021
Vino singular
Verdejo
Afrutado
El vino más fragante de nuestra gama Ibericus.
8,85 €
0356



Origen
COSECHA 2021
D. O. Catalunya
Cabernet sauvignon y tempranillo
Afrutado
Un homenaje al esfuerzo y a la dedicación de nuestros antepasados.

5,70 €
0372

Vinya Selena
COSECHA 2021
D. O. Catalunya
Garnacha tinta y cabernet sauvignon
Afrutado
Vino tinto semidulce, fresco y suave, elaborado con un cupaje de variedades tintas.

6,90 €
0377

Gran Origen
CRIANZA 2018
D. O. Catalunya
Cabernet sauvignon
Crianza en barrica
Intenso
Elaborado con cabernet sauvignon de dos parcelas que se complementan.

7,95 €
03741

Roble
CRIANZA 2018
D. O. Catalunya
Tempranillo
Maduro
Nuestro tinto tempranillo elaborado en barricas nuevas de roble francés y americano.

7,95 €
03742

Ibericus Garnatxa
COSECHA 2021
Vino singular
Garnacha tinta
66.250 botellas
Afrutado
La variedad tinta autóctona con más prestigio internacional.

ÚLTIMAS BOTELLAS
7,80 €
03731

Ibericus Mencia
SEMICRIANZA 2021
Vino singular
Mencia
33.500 botellas
Afrutado
Todo el frescor del atlántico en un vino tinto.

NUEVA COSECHA*
8,60 €
03737
* Próximamente a la venta.

MACERACIÓN CARBÓNICA

Natura
Vinos tintos del Penedès provinientes de agricultura ecológica.

COSECHA ECOLÓGICO 2021
D. O. Penedès
Garnacha tinta
Maceración carbónica
Afrutado
Nuestra garnacha ecológica elaborada mediante maceración carbónica.

CRIANZA ECOLÓGICO 2019
D. O. Penedès
Merlot, cabernet sauvignon y ganacha tinta
Crianza en barrica y afinamiento en botella
Maduro
Un cupaje de variedades tintas, representativas del Penedès.

8,90 €
0374

9,50 €
0373

Cabernet Sauvignon
RESERVA 2017
D. O. Penedès
Cabernet sauvignon
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella
Intenso
La excepcionalidad surge de la perseverancia.

10,75 €
03751

Gran Roble
RESERVA 2017
D. O. Penedès
Tempranillo
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella
Maduro
Nuestro tempranillo reserva de marcado carácter mediterráneo.

10,75 €
03750

Abadía Antigua
COSECHA 2021
I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla
Syrah
Intenso
Vino tinto intenso y cálido procedente de la meseta castellana.

6,50 €
0472

Tempranillo
SEMICRIANZA 2020
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».

8,70 €
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.

10,55 €
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.

15,25 €
0395

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.

11,80 €
03752

Syrah
RESERVA 2018
D. O. Catalunya
Syrah
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella
Intenso
Elaborado con uvas de viñedos áridos de la cordillera prelitoral.

12,20 €
0378 - 75 cl

24,85 €
03782 - 150 cl

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

21,15 €
03765

Castillo de Urtau
COSECHA 2020
D. O. Ribera del Duero
Tinta del país (tempranillo)
Intenso
Ideal para conocer el potencial de la conocida denominación de origen Ribera del Duero.

10,40 €
2172

Castillo de Urtau
CRIANZA 2019
D. O. Ribera del Duero
Tinta del país (tempranillo)
Crianza en barrica y afinamiento en botella
Intenso
Un Ribera del Duero de lujo para los paladares más exigentes.

15,25 €
2174

Mas Viló
SEMICRIANZA 2020
D. O. Q. Prioat
Garnacha tinta y cariñena
Crianza en barrica y afinamiento en botella
Intenso
El lado amable de nuestro Prioat.

14,80 €
2372

Clos Viló
CRIANZA 2019
D. O. Q. Prioat
Cariñena y ganacha 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.

21,15 €
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 ganacha tinta
6,70 €	7,15 €	7,60 €	8,70 €
0311	0313	0314	0316



Zero

COSECHA 2021

Airén, macabeo y moscatell

Ligero

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

SIN ALCOHOL

7,10 €

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

10,50 €

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.

10,50 €

0332



Aurum

BRUT NATURE RESERVA 2019

D. O. Cava

Xarel-lo y chardonnay

24 meses de crianza

Ligero

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

10,75 €

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
Xarel-lo, macabeo y parellada	Xarel-lo, macabeo y parellada	Xarel-lo, macabeo y parellada
9,50 €	10,30 €	10,75 €
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.

13,95 €

0334 - 75 cl

27,95 €

0325 - 150 cl



1917

BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÓGICO 2018

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y pinot noir

36 meses de crianza

9.999 botellas

Maduro

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

ESTUCHE INDIVIDUAL

21,15 €

0335



Nu

D. O. Cava

Ligeros

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



BRUT RESERVA ECOLÓGICO 2019

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

11,95 €

0827



BRUT NATURE RESERVA ECOLÓGICO 2019

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

11,95 €

0828

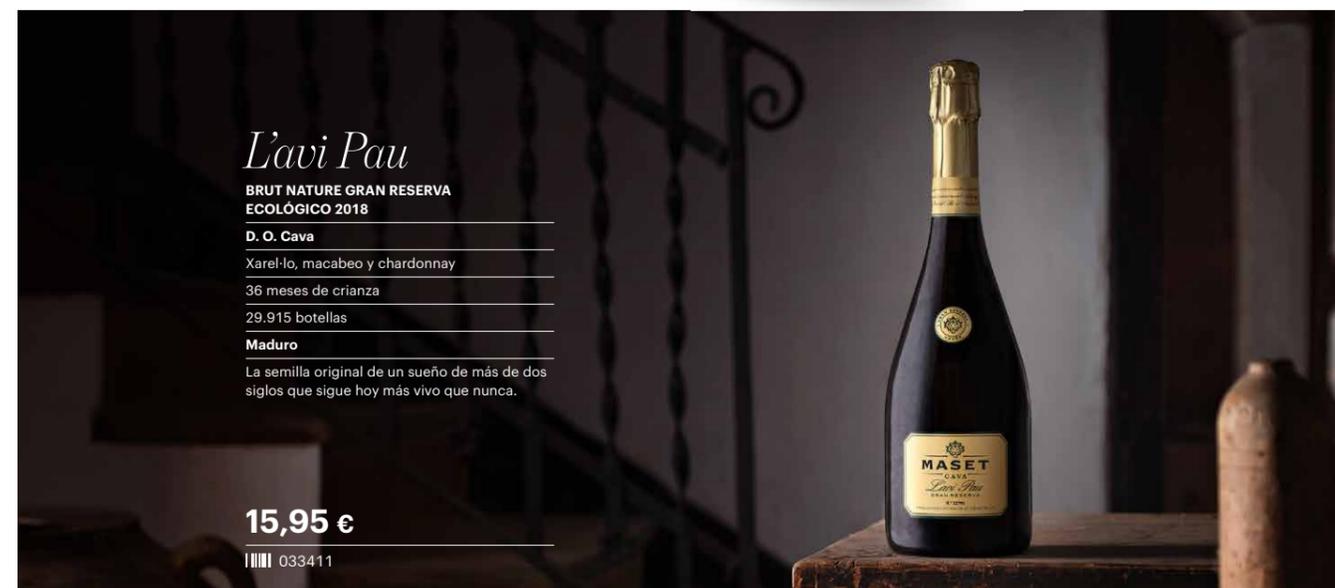
BRUT ROSÉ ECOLÓGICO 2020

Trepat y ganacha tinta

12 meses de crianza

11,95 €

0829



L'avi Pau

BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÓGICO 2018

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y chardonnay

36 meses de crianza

29.915 botellas

Maduro

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

15,95 €

033411



Syrah Mágnam

RESERVA 2018
D. O. Catalunya
Syrah
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella
Formato mágnam - 1,5 L
Intenso
Vino elaborado con uvas de la variedad syrah cultivadas en viñas áridas de la cordillera prelitoral, a 400 m de altitud. Un paraje vinícola milenario bañado por la luz del mediterráneo y acariciado por el suave encuentro de dos vientos dominantes, el cierzo y el garbino.

24,85 €

03782 - 150 cl



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 mágnam (1,5 L) de nuestro vino tinto reserva **Syrah 2018**.

Vintage Mágnam

BRUT NATURE GRAN RESERVA 2018
D. O. Cava
Xarel-lo, macabeo y parellada
36 meses de crianza
Formato mágnam - 1,5 L
Maduro
De las mejores viñas de xarel-lo, macabeo y parellada nace nuestro cava más tradicional. Elaborado siguiendo las técnicas artesanales más antiguas combinadas con la tecnología más innovadora, Vintage es el resultado de envasar el tiempo. Un largo y laborioso proceso de más de 36 meses que nos permite convertir el vino en este gran cava. El verdadero fruto de la perseverancia.

27,95 €

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.

2,65 €

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.

2,95 €

1025



Baviera Rubia

ESTILO ALEMÁN (WEISSBIER)
I. G. P. Bayerisches Bier
Trigo y cebada
50 cl
Cerveza artesanal rubia de trigo elaborada siguiendo la receta de los maestros cerveceros de Baviera.

2,90 €

1055



Baviera Tostada

ESTILO ALEMÁN (WEISSBIER DUNKEL)
I. G. P. Bayerisches Bier
Trigo y cebada
50 cl
Cerveza artesanal tostada de trigo elaborada siguiendo la receta de los maestros cerveceros de Baviera.

2,95 €

1065



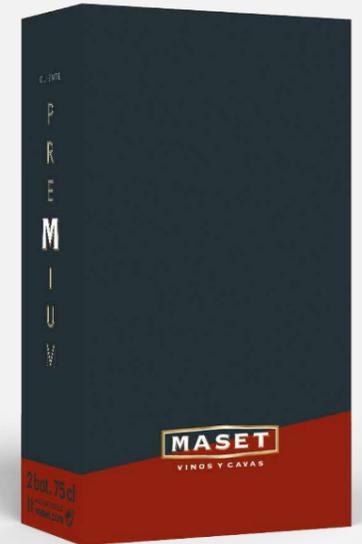
Vermouth

VERMÚ
Cupaje de variedades blancas
Dulce natural
75 cl
Un legado familiar donde pasado y presente se fusionan armónicamente.

9,95 €

0343

CLIENTE PREMIUM



Los Cliente Premium 2021 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 **Ibericus Garnatxa 2021** y de 1 botella de **Ibericus Garnatxa Blanca 2021**. ¿No quiere ser Cliente Premium 2022?

LAS VENTAJAS DE SER CLIENTE PREMIUM

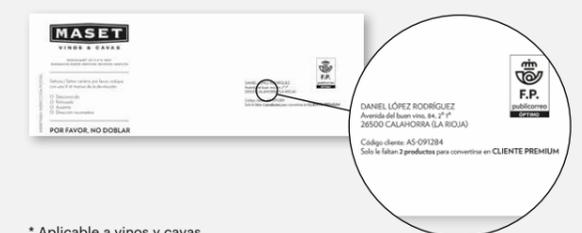
Solo por ser Cliente Premium 2022, durante el próximo año recibirá en su casa, completamente gratis, una selección de nuestras novedades.

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.

EUFÒRIA

Porque la euforia dura como un vino, que es corto o es eterno según el poso que deja en nuestra memoria. Como una canción. Como un viaje. Como un beso. La euforia como punto de partida.

La euforia como estado de ánimo. La euforia como comienzo de todo.

Blanco

11,95 €

||||| 03593

Rosado

11,95 €

||||| 0365



MASET

VINOS Y CAVAS

maset.com

☎ 900 200 250

📞 650 200 250