

MASET

MAGAZINE





2022, un any d'il·lusions complertes

Els que em coneixen saben que soc una persona irremeiablement inquieta i que estic sempre pensant en el futur. I amb aquesta actitud com a bandera, és un plaer acabar l'any compartint els tres projectes més importants del nostre celler.

En primer lloc, em fa il·lusió que entre tots puguem continuar aportant el nostre granet de sorra amb el nostre cava Solidari. El 2023, es compliran deu anys de la pèrdua del Pau a causa d'una malaltia minoritària. En la seva memòria, en aquesta edició, recaptarem fons per a finançar la Beca de Malalties Minoritàries Pau Massana. El 100 % de la recaptació anirà destinat a un projecte de recerca clínica pulmonar de l'Institut de Recerca i Innovació Parc Taulí de Sabadell.

Aquest 2022 també ha estat el de la consolidació del nostre projecte vitivinícola al Penedès, gràcies a l'adquisició de quaranta noves hectàrees de vinya ecològica destinades a l'elaboració dels nostres caves de guarda superior, i d'un nou centre logístic, annex a la nova finca, que segueix criteris d'eficiència energètica i mediambiental. Una inversió que ens permetrà oferir caves de guarda de més qualitat i millorar el nostre servei propi d'entrega.

I, finalment, sabeu que un dels nostres pilars diferencials és poder oferir el nombre més gran de novetats i la gamma més àmplia de productes elaborats per un únic celler. Així que us animo a celebrar aquestes festes amb els nostres nous vins i caves, alguns elaborats, per primera vegada, fora de les nostres fronteres. I és que el món del vi, com el nostre esperit de superació, és inesgotable.

Els meus millors desitjos per al nou any!

José Massana

Josep Massana Noya
President de Cellers Maset

Fires

Cada setmana recorrem diferents pobles i ciutats de la península Ibèrica per a apropar la cultura de la vinya i el vi als nostres clients. Aquest últim tram de l'any us convidem a gaudir de la nostra extensa gamma de vins i caves a...

Murcia Gastronómica (Murcia)
Del 04/11/2022 al 07/11/2022

Gira del vi novell (diverses poblacions de Catalunya)
A partir del 11/11/2022

Fira de novembre (Vilanova i la Geltrú - Barcelona)
Del 11/11/2022 al 13/11/2022

Dijous Bo (Inca - Palma)
17/11/2022

Mediterránea Gastronomía (València)
Del 13/11/2022 al 15/11/2022

XXXI Salón Internacional del Caballo SICAB (Sevilla)
Del 15/11/2022 al 20/11/2022

Fira de Nadal (Cardedeu - Barcelona)
Del 09/12/2022 al 11/12/2022

Fira de la Puríssima (Sant Boi de Llobregat - Barcelona)
Del 06/12/2022 al 08/12/2022

Fira de Nadal dels Millors de La Guia de Vins de Catalunya i el Rosselló (Tarragona)
11/12/2022

Col·laboracions

Patrocinem diferents festivals de música i arts escèniques arreu de la geografia espanyola per donar suport al món de la cultura. Perquè sense una gran cultura no hi pot haver un gran vi.

Luanco al Mar (Luanco - Oviedo)
Del 04/08/2022 al 07/08/2022

Temporada Alta (Girona i Salt - Girona)
Del 08/10/2022 al 13/12/2022

Més informació actualitzada sobre fires i col·laboracions a maset.cat/blog

Sumari

La responsabilitat social del celler Nova Beca Pau Massana	4
La Teuleria dels Àlbers Consolidació del projecte vitivinícola al Penedès	6
Especial caves de guarda superior Els nostres gran reserva ja són ecològics	8
Els clàssics de La Rioja Evolució del color i de les aromes del vi amb criança	10
Viviu l'experiència Priorat Veniu a descobrir el nostre projecte al Molar	11
Ponte de Barbeita Nou vi blanc elaborat amb raïm alvarinho de Portugal	12
Collecció Supreme El millor regal per a aquestes festes	14
Paratges històrics de França Lot per a descobrir les millors regions vitivinícoles franceses	15
Els tres reis màgnum de Nadal Un regal per als sentits	16
La nostra extensa gamma de productes Vins blancs, rosats, negres, caves i cerveses	18
Maset Bonus Comprar a Maset té premi	26

Condicions de la revista

Totes les ampolles són de 75 cl excepte indicació contrària.
Les imatges dels productes no són contractuals i els preus són vàlids excepte error tipogràfic.
Enviament de franc en compres iguals o superiors a 50 €.
Enviament exprés: rebeu la vostra comanda en 24 hores per tan sols 3 € més (només península) en comandes realitzades de dilluns a dijous abans de les 12 h.
Ofertes vàlides per a comandes realitzades fins al 31 de desembre de 2022 o fins a la fi d'existències.



Com clasifiquem els nostres productes?
Descobriu les 5 característiques bàsiques d'un vi al nostre bloc

Edita

Maset Magazine és la revista per als clients de Cellers Maset.
Nascut el 1777 al cor del Penedès, Maset és avui un reconegut grup vitivinícola propietat de la família Massana, amb cellers repartits en diferents regions de la península Ibèrica (Penedès, Priorat i La Rioja) i pioner en la venda directa de vins i caves al consumidor final. Un tret característic que, junt amb la constant innovació i la gran qualitat dels seus productes, el converteixen en un referent dins el sector.
Departament de marketing i comunicació de Cellers Maset.
La distribució d'aquesta revista és de 155.000 exemplars i es publica en català, castellà i alemany.

info@maset.com | maset.cat
Seguiu-nos a



Nova beca Pau Massana per a la investigació de malalties minoritàries

Col·laboració amb l'hospital Parc Taulí de Sabadell

Enguany, hem signat un acord de col·laboració amb la unitat de malalties minoritàries de l'Institut d'Investigació i Innovació Parc Taulí per a la creació de la primera Beca de Malalties Minoritàries Pau Massana. Aquesta beca és **una iniciativa del celler per a recaptar fons i aportar, cada any, 25.000 € per a la investigació de malalties de baixa o molt baixa prevalença en la societat.** El nom de la beca és un petit homenatge al fill petit de Josep Massana i Imma Torreño, en Pau, qui a principis del 2000 va patir una estranya malaltia pulmonar.

La col·laboració amb l'hospital universitari, que van formalitzar el passat 14 de setembre el director de l'Institut d'Investigació i Innovació Parc Taulí (I3PT), el doctor Lluís Blanch, i el responsable del celler, Marc Massana, servirà per a finançar un projecte d'investigació clínica pulmonar i substituirà l'anterior col·laboració amb les beques SEOM, també valorada en 25.000 € i destinada a la lluita contra el càncer de mama.



D'esquerra a dreta i de dalt a baix: Marc Massana (responsable de Cellers Maset) i Dr. Lluís Blanch (director del I3PT). Edifici de l'Hospital Universitari Parc Taulí. Cava Solidari Maset amb una tirada de 2.500 ampolles amb etiqueta única.

Fem realitat la Beca Pau Massana 2023!

2.500 ampolles per a fer costat
a qui més ho necessita

Aquest 2022 tornem a elaborar les 2.500 ampolles numerades del nostre cava Solidari per un bon motiu! I és que volem assolir els 25.000 € necessaris per a finançar la primera Beca de Malalties Minoritàries Pau Massana. Ens ajudeu a aconseguir-ho?

El cava Solidari brut nature ecològic de Maset és un cupatge especial de xarel·lo, macabeu i parellada amb una criança de dotze mesos en rimes. Destaca per la seva frescor i les seves fragants aromes de fruita blanca madura, brioixeria i cítrics sobre un fons de camamilla i ametlla crua. Un cava lleuger i saborós ideal per a acompanyar qualsevol tertúlia o un entrant de poca intensitat.

Cada ampolla del nostre cava Solidari és única, ja que porta marcat a l'etiqueta un número de l'1 al 2.500, destacant la importància de cadascú en la lluita contra les malalties minoritàries que afecten la nostra societat.

**El 100 % de la recaptació
anirà destinada a un projecte
d'investigació clínica pulmonar.**



0883 - 10,00 €



Acte d'entrega de les Beques SEOM a la Reial Acadèmia de les Belles Arts de San Fernando (Madrid).

Maset entrega la Beca
Maset-FECMA 2022
valorada en 25.000 €

Tots sumem contra el
càncer de mama

El passat 20 d'octubre es va realitzar a l'històric edifici de la Reial Acadèmia de les Belles Arts de San Fernando a Madrid l'acte d'entrega de les Beques SEOM (Societat Espanyola d'Oncologia Mèdica) 2022. Durant el transcurs de la cerimònia, que va comptar amb la presència de nombrosos científics i patrocinadors, Marc Massana, responsable del celler, va fer entrega de la Beca Maset-FECMA 2022 a la Dra. Milana Bergamino Sirvén de l'Hospital Germans Trias i Pujol de Badalona. La Beca Maset-FECMA, valorada en 25.000 € i finançada exclusivament amb el 100 % de la recaptació de les 2.500 ampolles del cava Solidari, servirà per a portar a terme un projecte d'investigació de les etapes inicials del càncer de mama.



Berna Moreira (FECMA), Dra. Milana Bergamino (premiada), Marc Massana (responsable de Cellers Maset) i Dr. César Serrano (comissió Beques SEOM).



Consolidem el projecte vitivinícol al Penedès amb 40 noves hectàrees de vinya i un nou centre logístic

Aquest 2022, hem adquirit 40 noves hectàrees de vinya ecològica al Penedès per a elaborar els nostres caves de guarda superior: 1917, L'avi Pau i Vintage. La nova finca, a un quilòmetre de l'actual celler, al nord-oest del municipi de la Granada, està situada a 272 metres d'altitud sobre el nivell del mar damunt de **sòls majoritàriament argi-lo-calcaris** rics en fòssils marins, característiques idònies per a elaborar caves de cria llarga.

Les 40 hectàrees de vinya estan dividides en petites **finques i bancals en què es cultiven les tres varietats tradicionals del Penedès: xarel·lo, macabeu i parellada**. A més, la finca, coneguda històricament com la Teuleria dels Àlbers, disposa de dues hectàrees de bosc mediterrani (pi, roure i alzina) amb la presència de nombro-

ses espècies protegides com el xot, el mussol comú o la mallerenga carbonera. La gestió i cultiu d'aquest nou espai suposarà la creació de llocs de treball locals i la possibilitat d'incorporar viticultors de la zona en els pròxims mesos.

Segons Marc Massana, responsable de Maset, aquest és el primer pas per a consolidar un ambiciós projecte que vol finalitzar amb la construcció d'un nou celler en els anys vinents. **Una ferma aposta de la família Massana pel seu territori d'origen**, amb l'objectiu de situar el Penedès com a zona vitivinícola de referència, i amb la finalitat d'elaborar vins tranquils i escumosos de reconeixement internacional de manera sostenible i respectuosa amb el medi ambient.



Vista panoràmica de les vinyes de La Teuleria dels Àlbers amb el massís de Montserrat de fons.

«La vinya ens transcendeix. Avui ens convertim en guardians d'aquest llegat.»

Marc Massana

La Teuleria dels Àlbers, una finca amb dos mil anys història

El cultiu agrícola de la finca de la Teuleria dels Àlbers es remunta a temps immemorials. L'any 2007 es va dur a terme una excavació d'una superfície d'1,5 ha en què s'hi van catalogar restes del neolític a l'edat mitjana, encara que la fase romana fou la més rellevant, amb la presència d'una granja de producció de vi i cereals (ordi) en època de l'emperador August (segle I aC).

La intervenció va registrar diferents construccions com ara un forn de calç, un camp de sitges (extensió de terreny destinada a excavar-hi grans forats a terra que servien per a emmagatzemar els excedents agrícoles) i nombroses àmfores i dolis (atuells de terrissa de gran capacitat). A més, l'estudi paleobotànic va confirmar que la granja romana era un important centre de producció, processament i emmagatzematge de vi, cereals, llegum i figues. Amb aquesta nova adquisició, seguim el fil d'una tradició i història agrícola que es remunta al segle I aC.

Nou centre logístic a la Granada

Posem en marxa un nou centre logístic a la Granada, ocupant deu parcel·les ja urbanitzades del polígon de la Teuleria. L'espai, que ocupa una àrea de 6.000 metres quadrats, disposa de 10 molls de càrrega i descàrrega, doblant la superfície de l'antic centre logístic i **millorant les condicions de guarda i emmagatzematge dels nostres vins**.

L'edifici, ubicat estratègicament al costat de la carretera comarcal C-15 i a pocs quilòmetres de l'autopista AP-7, abastirà les 34 delegacions del celler repartides a l'estat espanyol i les delegacions d'Andorra i Alemanya. Aquest nou centre, que segueix criteris d'eficiència energètica i mediambiental, donarà feina a 20 persones de forma directa i s'espera arribar a 50 en els pròxims anys.



Flota de furgonetes pròpies al nou centre logístic.

Els nostres caves gran reserva ja són ecològics

Aquest 2022, la nostra gamma de caves de guarda superior gran reserva (**1917**, **L'avi Pau** i **Vintage**) passa a ser elaborada amb raïm provinent d'agricultura ecològica. Aquest canvi és una mostra més del compromís del celler en garantir la conservació del territori i en assegurar el futur del sector a les properes generacions. Com sabeu, l'agricultura ecològica **no fa servir productes de síntesi**, com ara insecticides i herbicides, en els tractaments de la vinya, **respectant la flora i la fauna de l'entorn i afavorint la biodiversitat**.

La conversió a agricultura ecològica també és un dels propòsits del Consell Regulador del Cava els pròxims anys. L'abril del 2021, la DO Cava ja va anunciar que l'elaboració dels caves de guarda superior, categoria que engloba els cava reserva (mínim divuit mesos de criança) i gran reserva (mínim trenta mesos de criança), serà 100 % ecològica el 2025. Amb el 1917, L'avi Pau i el Vintage **ens avancem gairebé tres anys al compliment de la futura normativa**.

L'excel·lent collita 2018: quantitat i qualitat

Després d'unes quantes anyades marcadades per la sequera (2015, 2016 i 2017), el 2018 vam poder deixar de mirar el cel a l'espera de pluja. L'abundància de precipitacions a la primavera va fer que els treballs de viticultura esdevinguessin un repte apassionant per a evitar incidències de fongs com ara el mildiu. La bona feina realitzada va fer que finalitzéssim la verema de forma abundant, amb raïm de gran puresa i molt bon estat sanitari.

1917

BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÒGIC 2018

Xarel·lo, macabeu i pinot noir

Color groc palla amb suaus reflexos daurats. Intenses aromes de fruita blanca (pera i poma) i flors seques (espígol) sobre un refrescant fons cítric (pell de llimona). Records de brioix i fruits secs (avellanes). En boca és estructurat, fresc i complex, amb una bombolla ben integrada. Final llarg i persistent amb records minerals.



Entre els 15 millors caves del món

El passat 12 de juliol, coincidint amb el Dia Internacional del Cava, la prestigiosa revista anglesa Decanter va publicar l'esperada llista dels 15 millors caves del món del 2022. Un recull que va incloure, per primera vegada, un cava del nostre celler: el 1917 brut nature gran reserva 2018. Els jutges del certamen van destacar la seva finor, els records de poma, mantega i torrats en nas, la seva acidesa ben integrada i el seu delicat pas per boca.

0335 - 21,15 €

L'avi Pau

BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÒGIC 2018

Xarel·lo, macabeu i chardonnay

De color groc palla amb reflexos daurats i bombolla fina i ben integrada. En nas presenta aromes de fruita blanca madura (poma), notes cítriques (pell de llimona) i aromes de criança llarga (brioix i avellanes). Records de pomera en flor. En boca és sec, ampli i cremós, amb bona estructura i un final llarg i persistent molt refrescant.



033411 - 15,95 €

Vintage

BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÒGIC 2018

Xarel·lo, macabeu i parellada

De color groc pàl·lid amb reflexos daurats. Bombolla fina i elegant. Aromes de fruita madura (préssec de vinya i albercoc), cítrics (pell de llimona) i de criança (pa torrat i avellanes) sobre un fragant fons floral (pomera en flor) i anisat. Records de mantega. En boca és equilibrat, cremós i vellutat, amb un final fresc i mineral.



0334 - 13,95 €

Els clàssics de La Rioja

Evolució del color i de les aromes del vi amb criança

La nostra gamma Clàssics s'inspira en la llarga tradició de La Rioja d'envellir els seus vins en botes de roure francès i americà, creant un estil únic, inconfusible i apreciat arreu del món. Però coneixeu **com influeix en el color, les aromes i el gust del vi els diferents temps de criança** en bota? En aquest procés d'envelliment, el vi pateix una sèrie de reaccions químiques que originen transformacions importants en la seva composició.

Un dels canvis més explícit és el provocat pels antocians, uns pigments naturals que reaccionen amb altres compostos i **modifiquen el color del vi del porpra al taronja**. Per altra banda, la fusta de la bota cedeix una sèrie de substàncies químiques, principalment tanins —una substància

també present en molts vegetals— i aldehids, que modifiquen l'aroma del vi. Durant aquesta fase, **les aromes de vi afruitades o primàries van disminuint al mateix temps que augmenten les aromes secundàries o derivades de la criança**, com per exemple, les aromes de vainilla, clau, coco, fum, xocolata o cafè. I per últim, els tanins reaccionen químicament entre ells formant cadenes més grans. En formar molècules més llargues, les més pesants precipiten al fons del dipòsit. Les restants perden reactivitat amb les proteïnes que formen la saliva, reduint les sensacions astringents en boca. Aquesta reducció d'astringència ens aporta **un tacte més suau al paladar i una pèrdua de pes i volum en boca**, convertint el vi en més sedós, agradable i rodó.



Selecta Rioja

D. O. Ca. Rioja

La millor proposta per a descobrir la llarga tradició vitivinícola de La Rioja. Vins madurs, fins i elegants. La Rioja més clàssica i reconeixible!

El lot en caixa de fusta format per **2 ampolles de Tempranillo 2020, 2 ampolles de Crianza 2019 i 2 ampolles de Reserva 2017** és la millor forma de conèixer l'ancestral art de l'envelliment en bota a través de la varietat ull de llebre.

5039 - 69,60 €

La màgia de la llicorella



Essència Priorat

D. O. Q. Priorat

La porta d'entrada al Priorat. Dos vins moderns, amables i llaminers, però amb l'estructura i potència típiques de la zona. Pura mineralitat!

El lot format per **dues ampolles de Mas Viló semi-criança 2020 i una ampolla de Clos Viló criança 2019**, us permetrà descobrir la calidesa, mineralitat i energia d'una terra beneïda per a l'elaboració del vi.

El **Mas Viló**, un cupatge de garnatxa i carinyena, és el nostre vi del Priorat més jove i fresc, un esclat de fruits vermells i aromes de sotabosc mediterrani. Mentre que el **Clos Viló**, un cupatge de carinyena i garnatxa negra, és l'equilibri perfecte de fruita madura i mineralitat, de carnositat i frescor. Les dues cares d'un mateix Priorat.

5038 - 50,70 €

Obrim les portes del celler

Veniu a descobrir el nostre projecte al Priorat

El pròxim 19 i 20 de novembre, coincidint amb la fi de la verema, celebrem una jornada de portes obertes al nostre celler del Priorat. Una oportunitat única per a conèixer la històrica finca de les Solanes del Molar i la masia cartoixana, originària del segle XV. Passegeu per les vertiginoses vinyes en coster, coneixeu el celler d'elaboració i gaudiu dels nostres vins a la impressionant sala de botes. El recorregut finalitza amb el tast guiat dels tres vins del celler (Mas Viló, Clos Viló i Clos Viló Blanc de Noirs) i la degustació d'oli del raig acompanyada amb una selecció de formatges del territori. Us ho perdreu?

Horaris disponibles:

dissabte 19 de novembre

10.00 h – 11.30 h

12.00 h – 13.30 h

diumenge 20 de novembre

10.00 h – 11.30 h

12.00 h – 13.30 h

Durada de la visita:

90 minuts (aproximadament).

Idioma:

català i castellà.

Capacitat dels grups:

màxim 16 persones.



Visiteu-lo
Reserveu aquí les
vostres entrades.





L'albarinyo, un llaç entre dues ribes

Ponte de Barbeita: l'alvarinho de Portugal

Enguany tenim el plaer de presentar-vos un producte molt especial: el nostre primer vi blanc d'albarinyo elaborat a Portugal. Concretament, a la històrica regió vinícola de Vinho Verde, a pocs quilòmetres d'O'Rosal (Rias Baixas, Galícia), bressol del nostre vi d'albarinyo Pazo de Oiras.

El vi prové de Monção i Melgaço, una de les 9 subregions de Vinho Verde i famosa per conrear el millor raïm alvarinho de Portugal. La subzona es troba a la vall del Minho, amb les muntanyes del Parc Nacional Penedea-Gerés al sud, i els seus turons gallecs al nord. Gràcies a la seva singular orografia, l'aire de l'oceà atlàntic no penetra amb tanta força com a la resta de la regió, cosa que suposa un índex menor de precipitacions i d'humitat. A més, en ser una zona interior, les oscil·lacions tèrmiques entre el dia i la nit són més grans, proporcionant una maduració del fruit més lenta. Aquest factor contribueix decisivament a la protecció de les aromes i a la persistència del sabor del vi a la boca.

El nom del producte, Ponte de Barbeita, és degut a un històric pont gòtic que es troba molt a prop de les nostres vinyes d'alvarinho, a la parròquia de Barbeita (Monção, Portugal) i que travessa el riu Mouro, afluent del Miño, frontera natural entre Portugal i Galícia.

Nota de tast

De color groc llimona amb reflexos verdosos. Aromes de préssec i pinya sobre un refrescant fons floral (flor de tarongina) i cítric (llima). Records de cardamom, anís i herba fresca. En boca és fresc, saborós i mineral, amb un final molt llarg i persistent i el característic toc salí de la varietat.

2254 - 12,20 €

Collecció Supreme

La selecció extraordinària de 6 dels nostres vins monovarietals

Us presentem Collecció Supreme, la nostra selecció de vins monovarietals **procedents del most flor de vinyes singulars i afinats en foudres de fusta de 5.000 litres**.

A finals de novembre, els nostres enòlegs separen les millors botes de cada varietat per a elaborar els nostres vins Supreme. Vins negres acuradament escollits per a realitzar una criança més llarga gràcies a les seves intenses aromes, delicats tanins i excel·lent acidesa.

Els nostres vins Supreme realitzen un envelliment de fins a 12 mesos en botes bordeleses

de roure francès i posteriorment un afinament de 6 mesos en foudres de 5.000 litres de capacitat. Una criança mixta que ens permet arrodonir els seus tanins, guanyar complexitat i conservar intacta la seva expressió afruitada.

El lot **Collecció Supreme** està format per:

- Una ampolla de **Cabernet Franc Supreme 2020**
- Una ampolla de **Garnatxa Supreme 2020**
- Una ampolla de **Graciano Supreme 2020**
- Una ampolla de **Mencia Supreme 2020**
- Una ampolla de **Monastrell Supreme 2020**
- Una ampolla de **Tinta Fina Supreme 2020**



PRODUCCIÓ LIMITADA
15.500 LOTS
54,00 €

5037



Paratges històrics de França

Una exclusiva selecció de vins dels paratges vitivinícoles més importants del món

Paratges històrics és el nou lot del celler que us permetrà viatjar a les regions més prestigioses del món del vi, sense moure-us de casa, i gaudir dels seus fantàstics, i sorprenents, vins i escumosos. En aquesta primera edició, els nostres enòlegs i sommeliers han recorregut França i han escollit, entre més de 100 referències, tres fabulosos vins provinents dels paratges històrics de Bordeus, la vall del Loira i la vall del Roine que us permetran descobrir l'immens potencial d'un dels països amb més tradició vinícola del món, amb la garantia de qualitat de Maset.

Lot Paratges Històrics: France

1 ampolla de Château de la Ragotière 2021 (Loira)

1 ampolla de Château Réaut 2018 (Bordeus)

1 ampolla de Château Courac 2017 (Roine)

5045 - 39,50 €



Vall del Loira

Château de la Ragotière les Schistes 2021 és un vi blanc, elaborat amb la varietat melon de la bourgogne, fermentat i envellit en tanc d'acer inoxidable sobre les seves lies, que sobresurt per les seves fragants aromes de fruita blanca sobre un fons cítric i mineral.

Bordeus

Château Réaut 2018 és un vi negre elaborat amb un cupatge de varietats bordeleses (merlot, cabernet sauvignon i cabernet franc) i envellit en bota de roure que destaca per les seves intenses aromes de fruita vermella sobre un elegant fons torrat i balsàmic.

Vall del Roine

Château Courac 2017 és un vi negre elaborat amb un cupatge de varietats negres (sirà, garnatxa negra, cinsault i carinyena) que destaca per la seva potència, intens color i complexitat aromàtica (fruita vermella madura i espècies picants).



Bordeaux - Loire - Rhône
Descobriu més sobre aquestes regions al nostre blog.

Els tres reis màgnum de Nadal

Gaudiu dels autèntics reis d'aquestes festes: el vi blanc La Soledad 2020, el cava Vintage 2018 i el vi negre Syrah 2018. Tres dels nostres vins més prestigiosos que enguany us oferim en un impressionant format màgnum d'1,5 litres, l'ampolla ideal per a compartir amb la família i els amics aquestes festes.



La Soledad

RESERVA 2020

Chardonnay

Ideal per acompanyar embotits ibèrics, peixos fumats, formatges suaus o curats, marisc cuit i a la planxa, sopes de marisc o peix, sopes d'escudella i carn d'olla, canelons i rostits de carns blanques (porc i aus) amb salses suaus.

035920 - 25,35 €



Vintage

BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÒGIC 2018

Xarel·lo, macabeu i parellada

Perfecte com a aperitiu i per acompanyar entrants freds, embotits ibèrics, peixos fumats, formatges suaus o poc curats, marisc cuit i a la planxa, sopes de marisc o peix, canelons i rostits de carns blanques (porc i aus) amb salses suaus.

0325 - 27,95 €



Syrah

RESERVA 2018

Sirà

Idoni per acompanyar formatges blaus, rostits de carns blanques (porc i aus) amb salses intenses, estofats de vedella o bovi, rostits de cabrit o xai i carns de caça.

03782 - 24,85 €



Sopa de galets, escudella i carn d'olla

Pocs plats representen millor la cultura gastronòmica d'un territori com els bullits a base de carns, verdures i llegums diversos. Aquest és el cas de l'escudella i carn d'olla, bullit català per excel·lència i germà de tants i tants bullits del sud d'Europa com són el *cocido* madrileny, l'asturià, el bullit mallorquí, el *putxero* valencià, l'olha aranesa, el *pot-au-feu* francès o el *bollito* italià. Aquesta interminable llista de plats tradicionals tenen un denominador comú: la cocció prolongada en aigua de carn acompanyada de verdures i, en alguns casos, llegums. Un plat complex i potent que demana a crits un vi amb cos, refrescant i també complex. Des del celler, creiem que no hi ha millor maridatge que el nostre vi blanc reserva La Soledad 2020: bona acidesa per netejar l'excés de greix al paladar, i cos i complexitat per a suportar la potencia de l'escudella i la carn d'olla.



Sopa de galets
Descobriu la recepta
al nostre blog.



Origen

COLLITA 2021

DO Catalunya

Xarel·lo, macabeu, sauvignon blanc i moscatell de Frontignan

Afruitat

Elaborat seguint els mètodes ancestrals de les masies del Penedès.

5,25 €

0352



Vinya Selenia

COLLITA 2021

DO Catalunya

Xarel·lo, macabeu, sauvignon blanc i moscatell de Frontignan

Afruitat

Vi semidolç ideal per gaudir de la màgia del mediterrani.

6,40 €

0357



Blanc de Blancs

COLLITA 2021

DO Penedès

Xarel·lo

Lleuger

Elaborat amb la varietat xarel·lo, l'autèntica joia del Penedès.

7,15 €

0354



Flor de Mar

COLLITA 2021

DO Penedès

Chardonnay

Afruitat

Elaborat amb chardonnay, el raïm blanc més popular del món.

9,95 €

0355



Ibericus Verdejo

COLLITA 2021

Verdejo

Afruitat

El vi més fragant de la nostra gamma Ibericus.

8,85 €

0356



La Sínia

CRIANÇA 2020

DO Penedès

Xarel·lo

Criança en bota

Madur

Vi de paratge singular fermentat i envellit en bota d'acàcia.

11,80 €

03591



ÚLTIMES AMPOLLES

Novell

El primer vi de l'any

NOVELL 2022

DO Penedès

Cupatge de varietats blanques

Afruitat

Després del frenesi de la verema, el most flor de les nostres varietats més aromàtiques fermenta en la quietud del celler. Un repòs que acaba el dia de Sant Martí, quan es degusta per primer cop aquest vi novell.



7,35 €

0351



Eufòria

COLLITA 2021

DO Penedès

Moscatell de Frontignan, sauvignon blanc i gewürstaminer

Afruitat

Una explosió de fruita i flors.

11,95 €

03593



Ponte de Barbeita

COLLITA 2021

DO Vinho Verde

Alvarinho (albarinyo)

Afruitat

Descubriu la màgia del raïm alvarinho portuguès.

12,20 €

2254



La Soledad

RESERVA 2020

DO Penedès

Chardonnay

Criança en bota

Madur

La Soledad és un petit homenatge a les dones de postguerra. Un cant a l'esforç, tenacitat i perseverança de tota una generació de veus silenciades en la història. Un vi carregat de bellesa, però també de reivindicació. Empoderades, vives, lluitadores i plenes. És hora de restablir el relat femení. És hora de recuperar la veu de la Soledad.

12,65 €

03592

25,35 €

035920 - 150 cl

Singular

COLLITA BIODINÀMIC 2021

DO Penedès

Xarel·lo

Afruitat

El nostre primer vi provinent d'agricultura biodinàmica.

12,90 €

03594



Clos Viló Blanc de Noirs

SEMICRIANÇA 2021*

DOQ Priorat

Garnatxa negra

Criança curta en bota

Afruitat

Vi blanc del Priorat elaborat amb la varietat garnatxa negra.

15,35 €

2378

*Disponible pròximament



Origen

COLLITA 2021

DO Catalunya

Garnatxa negra i trepat

Lleuger

Innovació i tradició conjugades en un afruitat vi rosat.

5,65 €

0362



Vinya Selenia

COLLITA 2021

DO Catalunya

Garnatxa negra i trepat

Afruitat

Vi rosat semidolç amb intenses aromes de fruita vermella fresca.

5,95 €

0367



Merlot

COLLITA 2021

DO Penedès

Merlot

Afruitat

Fruit dels nostres raïms de merlot banyats pel sol i acarontas per la brisa marina.

8,70 €

0363



Eufòria

COLLITA 2021

DO Penedès

Merlot i garnatxa negra

Afruitat

El nostre vi rosat més fragant i complex.

11,95 €

0365





Origen

COLLITA 2020

DO Catalunya

Cabernet sauvignon i ull de llebre

Afruitat

Un homenatge a l'esforç i a la dedicació dels nostres avantpassats.

5,70 €

0372



Cabernet Franc

SEMICRIANÇA 2020

DO Catalunya

Cabernet franc

Criança curta en bota

Afruitat

Un vi negre de clima mediterrani amb tendència continental, perfumat i delicat.

ÚLTIMES AMPOLLES

8,75 €

03732



Natura

COLLITA ECOLÒGIC 2021

DO Penedès

Garnatxa negra

Maceració carbònica

Afruitat

La nostra garnatxa ecològica elaborada mitjançant maceració carbònica.

8,90 €

0374



Natura

CRIANÇA ECOLÒGIC 2019

DO Penedès

Merlot, cabernet sauvignon i garnatxa negra

Criança en bota i afinament en ampolla

Madur

Un cupatge de varietats negres, representatives del Penedès.

9,50 €

0373



Ibericus Graciano

SEMICRIANÇA 2021

DOCa Rioja

Morastell

Intens

Criança curta en bota

Una petita joia vitivinícola autòctona de la península Ibèrica.

7,90 €

03735



Tempranillo

SEMICRIANÇA 2020

DOCa Rioja

Ull de llebre

Criança curta en bota i afinament en ampolla

Madur

Elaborat seguint el tradicional mètode de criança suau anomenat «maduració en celler».

8,70 €

0393



Crianza

CRIANÇA 2019

DOCa Rioja

Ull de llebre

Criança en bota i afinament en ampolla

Madur

Un vi per redescobrir els orígens de La Rioja.

10,55 €

0394



Reserva

RESERVA 2017

DOCa Rioja

Ull de llebre

Criança llarga en bota i afinament en ampolla

Madur

Vi negre reserva elaborat amb raïms procedents de les nostres millors finques de La Rioja.

15,25 €

0395



Cabernet Sauvignon

CRIANÇA 2019

DO Catalunya

Cabernet sauvignon

Criança en bota

Intens

Elaborat amb cabernet sauvignon de dues parcel·les que es complementen.

7,95 €

03741



Cabernet Sauvignon

RESERVA 2018

DO Penedès

Cabernet sauvignon

Criança llarga en bota i afinament en ampolla

Intens

L'excel·lència sorgeix de la perseverança.

10,75 €

03751



Roble

CRIANÇA 2018

DO Catalunya

Ull de llebre

Criança en bota

Madur

El nostre vi negre ull de llebre elaborat en botes noves de roure francès i americà.

7,95 €

03742



Gran Roble

RESERVA 2017

DO Penedès

Ull de llebre

Criança llarga en bota i afinament en ampolla

Madur

El nostre ull de llebre reserva de marcat caràcter mediterrani.

10,75 €

03750



Senderos de los Arrieros

SEMICRIANÇA 2021*

DOCa Rioja

Ull de llebre

Criança en foudres de grans dimensions

Madur

Vi negre de La Rioja que recupera la criança en fudre.

9,95 €

0402



Gran Selección

GRAN RESERVA 2016

DO Catalunya

Cabernet sauvignon i merlot

Criança molt llarga en bota i afinament en ampolla

Intens

Fruit de la millor selecció de les nostres botes de cabernet sauvignon i merlot.

16,15 €

03761



Foc

RESERVA 2017

DO Penedès

Merlot

Criança llarga en bota i afinament en ampolla

Madur

Procedent de les nostres vinyes de merlot que creixen sota la influència del mar Mediterrani.

11,80 €

03752



Syrah

RESERVA 2018

DO Catalunya

Sirà

Criança llarga en bota i afinament en ampolla

Intens

Elaborat amb raïms de vinyes àrides de la serralada prelitoral.

12,20 €

0378 - 75 cl

24,85 €

03782 - 150 cl



1777

RESERVA 2017

DO Penedès

Carinyena i cabernet sauvignon

Criança llarga en bota i afinament en ampolla

17.580 ampolles

Madur

Com a homenatge als fundadors de la dinastia Massana l'any 1777, hem aplicat les tècniques més tradicionals d'elaboració a aquest vi.

21,15 €

03765



Cosecha

COLLITA 2020

DO Ribera del Duero

Ull de llebre (tinta del país)

Intens

Ideal per conèixer el potencial de la coneguda denominació d'origen Ribera del Duero.

10,40 €

2172



Crianza

CRIANÇA 2019

DO Ribera del Duero

Ull de llebre (tinta del país)

Criança en bota i afinament en ampolla

Intens

Un Ribera del Duero de luxe per als paladars més exigents.

15,25 €

2174



Mas Viló

SEMICRIANÇA 2020

DOQ Priorat

Garnatxa negra i carinyena

Criança en bota i afinament en ampolla

Intens

El vessant amable del nostre Priorat.

14,80 €

2372



Clos Viló

CRIANÇA 2019

DOQ Priorat

Carinyena i garnatxa negra

Fermentació en àmfora, criança en bota i afinament en ampolla

Intens

Ceps vells de 60 anys dels costers de la finca Sant Martí.

21,15 €

2374



Caves Tradicionals

COLLITA 2020
DO Cava
12 mesos de criaça
Lleugers
Alegres, espontanis i frescs. Un tribut al nostre estil de vida mediterrani.

SEMISEC Xarel·lo, macabeu i parellada	BRUT Xarel·lo, macabeu i parellada	BRUT NATURE Xarel·lo, macabeu i parellada	BRUT ROSÉ Trepal i garnatxa negra
6,70 €	7,15 €	7,60 €	8,70 €
0311	0313	0314	0316



Zero
COLLITA 2021
Airén, macabeu i moscatell
Lleuger
La beguda més refrescant i saludable per gaudir al màxim de la vida.

SENSE ALCOHOL
7,10 €
02601



Nectar White
SEMISEC RESERVA 2019
DO Cava
Xarel·lo, macabeu i parellada
24 mesos de criaça
Lleuger
Perfecte per acompanyar les vostres millors sobretaulas.

CAVA DE POSTRES
10,50 €
0331



Ice Cocktail
SEMISEC RESERVA 2019
DO Cava
Xarel·lo, macabeu i parellada
24 mesos de criaça
Lleuger
El nostre primer cava elaborat especialment per gaudir-lo amb gel.

10,50 €
0332



Aurum
BRUT NATURE RESERVA 2019
DO Cava
Xarel·lo i chardonnay
24 mesos de criaça
Lleuger
Deixeu-vos enlluernar per un cupatge únic de xarel·lo i chardonnay.

10,75 €
0327



Caves Reserva

RESERVA 2019
DO Cava
Xarel·lo, macabeu i parellada
24 mesos de criaça
Lleugers
Complexitat, elegància i distinció. El reflex fidel d'una tradició centenària.

SEMISEC RESERVA	BRUT RESERVA	BRUT NATURE RESERVA
9,50 €	10,30 €	10,75 €
0321	0323	0324



Vintage
BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÒGIC 2018
DO Cava
Xarel·lo, macabeu i parellada
36 mesos de criaça
Madur
El veritable fruit de la perseverança i el saber fer.

13,95 €
0334 - 75 cl

27,95 €
0325 - 150 cl



1917
BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÒGIC 2018
DO Cava
Xarel·lo, macabeu i pinot noir
36 mesos de criaça
Madur
El nostre homenatge a Josep Massana Carbó, qui l'any 1917 va elaborar el nostre primer cava.

ESTOIG INDIVIDUAL
21,15 €
0335



Caves Nu

DO Cava
Lleugers
Purs, genuins i autèntics. Els primers caves ecològics del nostre celler.



BRUT RESERVA ECOLÒGIC 2019 Xarel·lo, macabeu i parellada 24 mesos de criaça 11,95 € 0827	BRUT NATURE RESERVA ECOLÒGIC 2019 Xarel·lo, macabeu i parellada 24 mesos de criaça 11,95 € 0828	BRUT ROSÉ ECOLÒGIC 2020 Trepal i garnatxa negra 12 mesos de criaça 11,95 € 0829
--	---	---

L'avi Pau
BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÒGIC 2018
DO Cava
Xarel·lo, macabeu i chardonnay
36 mesos de criaça
29.915 ampolles
Madur
La llavor original d'un somni de més de dos segles que segueix avui més viu que mai.



15,95 €
033411





Abadia Nadal*

ESTIL BELGA (ABADIA)

Ordi

Quàdruple malta

Doble fermentació

33 cl

El seu llarg procés de maduració, gairebé el doble del normal, ens proporciona una cervesa torrada amb més cos i densitat i un intens sabor de cereal. Una tradició històrica, ideal per a combatre el fred i acompanyar els copiosos menjars nadalencs.

2,95 €

1035

*Disponible pròximament



Abadia Rossa

ESTIL BELGA (ABADIA)

Ordi

Malta

Doble fermentació

No filtrada

33 cl

Cervesa rossa d'abadia d'elaboració artesanal amb aromes de malt, poma i plàtan, que ret homenatge als mestres cervesers cistercencs.

2,65 €

1015



Abadia Torrada

ESTIL BELGA (ABADIA)

Ordi

Doble malta

Doble fermentació

No filtrada

33 cl

Cervesa torrada d'abadia d'elaboració artesanal amb aromes de cafè, figa i regalèssia, que ret homenatge als mestres cervesers cistercencs.

2,95 €

1025



Solidari

1 ampolla de cava brut nature ecològic 2020

El 100 % de la recaptació anirà destinada a un projecte d'investigació clínica pulmonar.

10,00 €

0883



1917

1 ampolla de 1917 brut nature gran reserva ecològic 2018

2 copes de cava

El nostre homenatge a Josep Massana Carbó, qui el 1917 va elaborar el nostre primer cava.

26,45 €

03351



Oli d'oliva verge extra*

DO Siurana

Arbequina

50 cl

Oli d'oliva verge extra de categoria superior obtingut directament d'una selecció d'olives arbequines i només mitjançant processos mecànics.

10,70 €

3971

*Disponible pròximament



Baviera Rossa

ESTIL ALEMNAY (WEISSBIER)

IGP Bayerisches Bier

Blat i ordi

50 cl

Cervesa artesanal rossa de blat elaborada seguint la recepta dels mestres cervesers de Baviera.

2,90 €

1055



Baviera Torrada

ESTIL ALEMANY (WEISSBIER DUNKEL)

IGP Bayerisches Bier

Blat i ordi

50 cl

Cervesa artesanal torrada de blat elaborada seguint la recepta dels mestres cervesers de Baviera.

2,95 €

1065



Paratges Històrics: France

1 ampolla de Château de la Ragotière 2021 (Loira)

1 ampolla de Château Réaut 2018 (Bordeus)

1 ampolla de Château Courac 2017 (Roine)

Una exclusiva selecció de vins dels paratges vitivinícoles més importants del món.

39,50 €

5045



Essència Priorat

2 ampolles de Mas Viló 2020

1 ampolla de Clos Viló 2019

El lot que us permetrà descobrir la calidesa, mineralitat i energia d'una terra beneïda per a l'elaboració del vi.

50,70 €

5038



Vermouth

VERMUT

Cupatge de varietats blanques

75 cl

Un llegat familiar on passat i present es fusionen harmònicament.

9,95 €

0343



Pedro Ximénez

VINO DULCE

DO Montilla-Moriles

Pedro ximenes

Criança llarga en bota

Dolç natural

50 cl

Vi dolç elaborat a partir del tradicional procés d'«asoleo».

9,75 €

0347



Moscatell

VINO DULCE

Moscatell d'Alexandria

Dolç natural

75 cl

El vi dolç ideal per acompanyar tot tipus de postres, foies i formatges.

8,05 €

0349



Records

VI DOLÇ

Moscatell d'Alexandria

Criança dinàmica de 10 anys en bota

4.560 ampolles

Dolç natural

50 cl

Una solera de mistela elaborada amb most flor de raïm moscatell del litoral mediterrani.

14,95 €

0348



Collecció Supreme

1 ampolla de Cabernet Franc Supreme 2020

1 ampolla de Garnatxa Supreme 2020

1 ampolla de Graciano Supreme 2020

1 ampolla de Mencia Supreme 2020

1 ampolla de Monastrell Supreme 2020

1 ampolla de Tinta Fina Supreme 2020

54,00 €

5037



Selecta Rioja

2 ampolles de Tempranillo 2020

2 ampolles de Crianza 2019

2 ampolles de Reserva 2017

La millor manera de conèixer l'ancestral art de l'envelliment en bota de roure a través de la varietat ull de llebre.

69,60 €

5039

MASET

BONUS

Trieu entre aquests regals per compres superiors a...

70 €



*Ibericus
Graciano*

03735 7,90 €



Vermouth

0343 9,95 €



*Set
d'identificadors*

3726

7 %
descompte

110 €



Mas Viló
DOQ Priorat

2372 14,80 €



*Ponte de
Barbeita*
DO Vinho Verde

2254 12,20 €



*Refredador
d'ampolles*

3550

10 %
descompte

150 €



*Syrah
Magnum (1,5 L)*
DO Catalunya

03782 24,85 €



*La Soledad
Magnum (1,5 L)*
DO Pendès

035920 23,90 €



*Vintage
Magnum (1,5 L)*
DO Cava

0325 27,95 €

13 %
descompte

200 €



Singular
DO Penedès

03594 38,70 €



Nu Brut Rosé
DO Cava

0829 35,85 €



*Set vinicola
professional*

3560

15 %
descompte

ESPECIAL FESTES

130 €

Embotits artesanals

3618

PEDRAGOSA

Enguany repetim l'acord amb la centenària casa Pedragosa de Caldes de Montbui per a oferir-vos un lot amb els seus embotits més saborosos i coneguts, tots ells elaborats amb carn de porc provinent exclusivament de proveïdors locals i lliures d'al·lèrgens.

1 llonganissa de 300 g.
1 fuet de 220 g.
1 xoriç estret de 220 g.
1 sobrassada de 220 g.



ESPECIAL FESTES

200 €

Paratges Històrics: France

5045

GARANTIA MASET

Una exclusiva selecció de vins dels paratges vitivinícoles més importants del món.

1 ampolla de Château de la Ragotière 2021 (Loira)
1 ampolla de Château Réaut 2018 (Bordeus)
1 ampolla de Château Courac 2017 (Roine)



ESPECIAL FESTES

300 €

Aconseguíu de franc aquesta magnífica espatlla per compres superiors a 300€!

O per només 30 € més en compres superiors a 140 €

Espatlla d'engreix ibèrica

3585

FLOR SIERRA DE JABUGO

1 espatlla d'entre 4,5 i 5,5 kg valorada en 80 €.

Espatlla d'engreix ibèrica Flor Sierra de Jabugo procedent d'un assecador natural als peus de la Sierra d'Aracena (Huelva), un entorn privilegiat entre deveses que ofereix les condicions climàtiques idònies per a obtenir productes de la màxima qualitat.



CLIENT PREMIUM

Aconseguíu regals exclusius

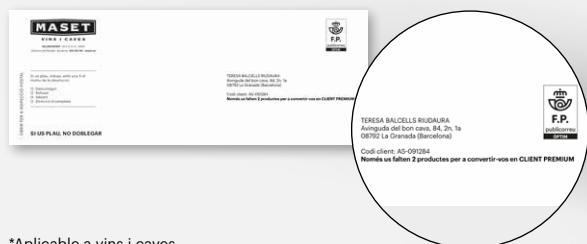
Segons el refrany, n'hi ha per a tots els gustos i, per aquest motiu, des de Maset volem premiar als nostres clients més curiosos; aquells a qui us agrada tastar coses noves, els qui cada dia feu que Maset busqui la millor manera de sorprendre-us amb nous productes. Per aquesta raó, per la compra de 7 productes* diferents durant aquest any (amb un mínim de 3 ampolles de cada un), sereu Client Premium.

ELS AVANTATGES DE SER CLIENT PREMIUM

Només per ser Client Premium, durant el pròxim any rebreu a casa, completament de franc, una selecció dels nostres productes. Aquest any, els nostres clients Premium 2021 ja han rebut les ampolles d'**Ibericus Garnatxa 2021**, **Ibericus Garnatxa Blanca 2021**, **Ibericus Monastrell 2021**, **Senderos de las Nieves 2021** i **Cabernet Sauvignon Criança 2019**.

COM PUC SABER SI JA SOC CLIENT PREMIUM?

Sota les vostres dades postals, en el sobre d'aquesta revista, podreu veure quants productes us falten per ser Client Premium, o si ho preferiu, podeu consultar-ho a la vostra assessora vinícola.



*Aplicable a vins i caves.

