

# MASET

## MAGAZINE





# 2022, un año de ilusiones cumplidas

Los que me conocen saben que soy una persona irremediablemente inquieta y que estoy siempre pensando en el futuro. Y con esta actitud como bandera, es un placer terminar el año compartiendo los tres proyectos más importantes de nuestra bodega.

En primer lugar, me hace ilusión que entre todos podamos seguir aportando nuestro granito de arena con nuestro cava Solidario. En 2023, se cumplirán 10 años de la pérdida de Pau debido a una enfermedad minoritaria. En su memoria, en esta edición, recogeremos fondos para financiar la Beca de Enfermedades Minoritarias Pau Massana. El 100 % de la recaudación irá destinado a un proyecto de investigación clínica pulmonar del Instituto de Investigación e Innovación Parc Taulí de Sabadell.

Este 2022 también ha sido el de la consolidación de nuestro proyecto vitivinícola en el Penedès, gracias a la adquisición de cuarenta nuevas hectáreas de viñedo ecológico destinadas a la elaboración de nuestros cavas de guarda superior, y de un nuevo centro logístico, anexo a la nueva finca, que sigue criterios de eficiencia energética y medioambiental. Una inversión que nos permitirá ofrecer cavas de guarda de mayor calidad y mejorar nuestro servicio propio de entrega.

Y, por último, sabéis que uno de nuestros pilares diferenciales es poder ofrecer el mayor número de novedades y la gama más amplia de productos elaborados por una única bodega. Así que os animo a celebrar estas fiestas con nuestros nuevos vinos y cavas, algunos de ellos elaborados, por primera vez, fuera de nuestras fronteras. Y es que el mundo del vino, como nuestro espíritu de superación, es inagotable.

¡Mis mejores deseos para el nuevo año!

**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...

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

**Gira del vino novel (varias poblaciones 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 Gastronómica (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

## 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 - Oviedo)**  
Del 04/08/2022 al 07/08/2022

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

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

## Sumario

La responsabilidad social de la bodega <b>Nueva Beca Pau Massana</b>	4
La Teuleria dels Àlbers <b>Consolidación del proyecto vitivinícola en el Penedès</b>	6
Especial cavas de guarda superior <b>Nuestros gran reserva ya son ecológicos</b>	8
Los clásicos de La Rioja <b>Evolución del color y los aromas del vino con crianza</b>	10
Viva la experiencia Priorat <b>Venga a descubrir nuestro proyecto en El Molar</b>	11
Ponte de Barbeita <b>Nuevo vino blanco elaborado con uva alvarinho de Portugal</b>	12
Colección Supreme <b>El mejor regalo para estas fiestas</b>	14
Parajes históricos de Francia <b>Lote para descubrir las mejores regiones vinícolas francesas</b>	15
Los tres reyes mágnim de Navidad <b>Un regalo para los sentidos</b>	16
Nuestra extensa gama de productos <b>Vinos blancos, rosados, tintos, cavas y cervezas</b>	18
Maset Bonus <b>Comprar en Maset tiene premio</b>	26

### Condiciones de la revista

Todas nuestras botellas son de 75 cl excepto indicación contraria.

Las imágenes de los productos no son contractuales y los precios son válidos salvo error tipográfico.

Envío gratis en compras iguales o superiores a 50 €.

Envío exprés: reciba su pedido en 24 horas por solo 3 € más (solo península) en pedidos realizados de lunes a jueves antes de las 12 h.

Ofertas válidas para pedidos realizados hasta el 31 de diciembre 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 La 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)  
Siganos en



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



# Nueva beca Pau Massana para la investigación de enfermedades minoritarias

Colaboración con el hospital Parc Taulí de Sabadell

Este año, hemos firmado un acuerdo de colaboración con la unidad de enfermedades minoritarias del Instituto de Investigación e Innovación Parc Taulí para la creación de la primera Beca de Enfermedades Minoritarias Pau Massana. Esta beca es **una iniciativa de la bodega para recaudar fondos y aportar, cada año, 25.000 € para la investigación de enfermedades de baja o muy baja prevalencia en la sociedad.** El nombre de la beca es un pequeño homenaje al hijo pequeño de Josep Massana e Imma Torreño, Pau, quien a principios de 2000 sufrió una extraña enfermedad pulmonar.

La colaboración con el hospital universitario, que formalizaron el pasado 14 de septiembre el director del Instituto de Investigación e Innovación Parc Taulí (I3PT), el doctor Lluís Blanch, y el responsable de la bodega, Marc Massana, servirá para financiar un proyecto de investigación clínica pulmonar y sustituirá a la anterior colaboración con las becas SEOM, también valorada en 25.000 € y destinada a la lucha contra el cáncer de mama.



De izquierda a derecha y de arriba a abajo: Marc Massana (responsable de Bodegas Maset) y Dr. Lluís Blanch (director del I3PT). Edificio del Hospital Universitari Parc Taulí. Cava Solidario Maset con una tirada de 2.500 botellas con etiqueta única.

# ¡Hagamos realidad la Beca Pau Massana 2023!

2.500 botellas para apoyar a quien más lo necesita

¡Este 2022 volvemos a elaborar las 2.500 botellas numeradas de nuestro cava Solidario por un buen motivo! Y es que queremos alcanzar los 25.000 € necesarios para financiar la primera Beca de Enfermedades Minoritarias Pau Massana. ¿Nos ayuda a conseguirlo?

El cava Solidario brut nature ecológico de Maset es un cupaje especial de xarel·lo, macabeo y parellada con una crianza de doce meses en rimas. Destaca por su frescor y sus fragantes aromas de 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, destacando la importancia de cada uno de nosotros en la lucha contra las enfermedades minoritarias que afectan a nuestra sociedad.

**El 100 % de la recaudación irá destinada a un proyecto de investigación clínica pulmonar.**



0883 - 10,00 €



Acto de entrega de las Beca SEOM en la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando (Madrid).

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

Todos sumamos contra el cáncer de mama

El pasado 20 de octubre se realizó en el histórico edificio de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando en Madrid el acto de entrega de las Beca SEOM (Sociedad Española de Oncología Médica) 2022. Durante el transcurso de la ceremonia, que contó con la presencia de numerosos científicos y patrocinadores, Marc Massana, responsable de la bodega, hizo entrega de la Beca Maset-FECMA 2022 a la Dra. Milana Bergamino Sirvén del Hospital Germans Trias i Pujol de Badalona. La Beca Maset-FECMA, valorada en 25.000 € y financiada exclusivamente con el 100 % de la recaudación de las 2.500 botellas del cava Solidario, servirá para llevar a cabo un proyecto de investigación de las etapas iniciales del cáncer de mama.



Berna Moreira (FECMA), Dra. Milana Bergamino (premiada), Marc Massana (responsable de Bodegas Maset) y Dr. César Serrano (comisión Beca SEOM).



900 200 250 650 200 250

# Consolidamos el proyecto vitivinícola en el Penedès con 40 nuevas hectáreas de viñedo y un nuevo centro logístico

Este 2022, hemos adquirido 40 nuevas hectáreas de viñedo ecológico en el Penedès para elaborar nuestros cavas de guarda superior: 1917, L'avi Pau y Vintage. La nueva finca, a un kilómetro de la actual bodega, al noroeste del municipio de La Granada, está situada a 272 metros de altitud sobre el nivel del mar **sobre suelos mayoritariamente arcillo-calcáreos** ricos en fósiles marinos, características idóneas para elaborar cavas de larga crianza.

Las 40 hectáreas de viñedo están divididas en pequeñas **fincas y banales en las que se cultivan las tres variedades tradicionales del Penedès: xarel·lo, macabeo y parellada**. Además, la finca, conocida históricamente como la Teuleria dels Àlbers, dispone de dos hectáreas de bosque mediterráneo (pino, roble y encina)

con la presencia de numerosas especies protegidas como el autillo, el búho o el carbonero común. La gestión y cultivo de este nuevo espacio supondrá la creación de puestos de trabajo locales y la posibilidad de incorporar a viticultores de la zona en los próximos meses.

Según Marc Massana, responsable de Maset, éste es el primer paso para consolidar un ambicioso proyecto que quiere finalizar con la construcción de una nueva bodega en los próximos años. **Una firme apuesta de la familia Massana por su territorio de origen**, con el objetivo de situar el Penedès como zona vitivinícola de referencia, y con el fin de elaborar vinos tranquilos y espumosos de reconocimiento internacional de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente.



Vista panorámica de los viñedos de La Teuleria dels Àlbers con el macizo de Montserrat de fondo.

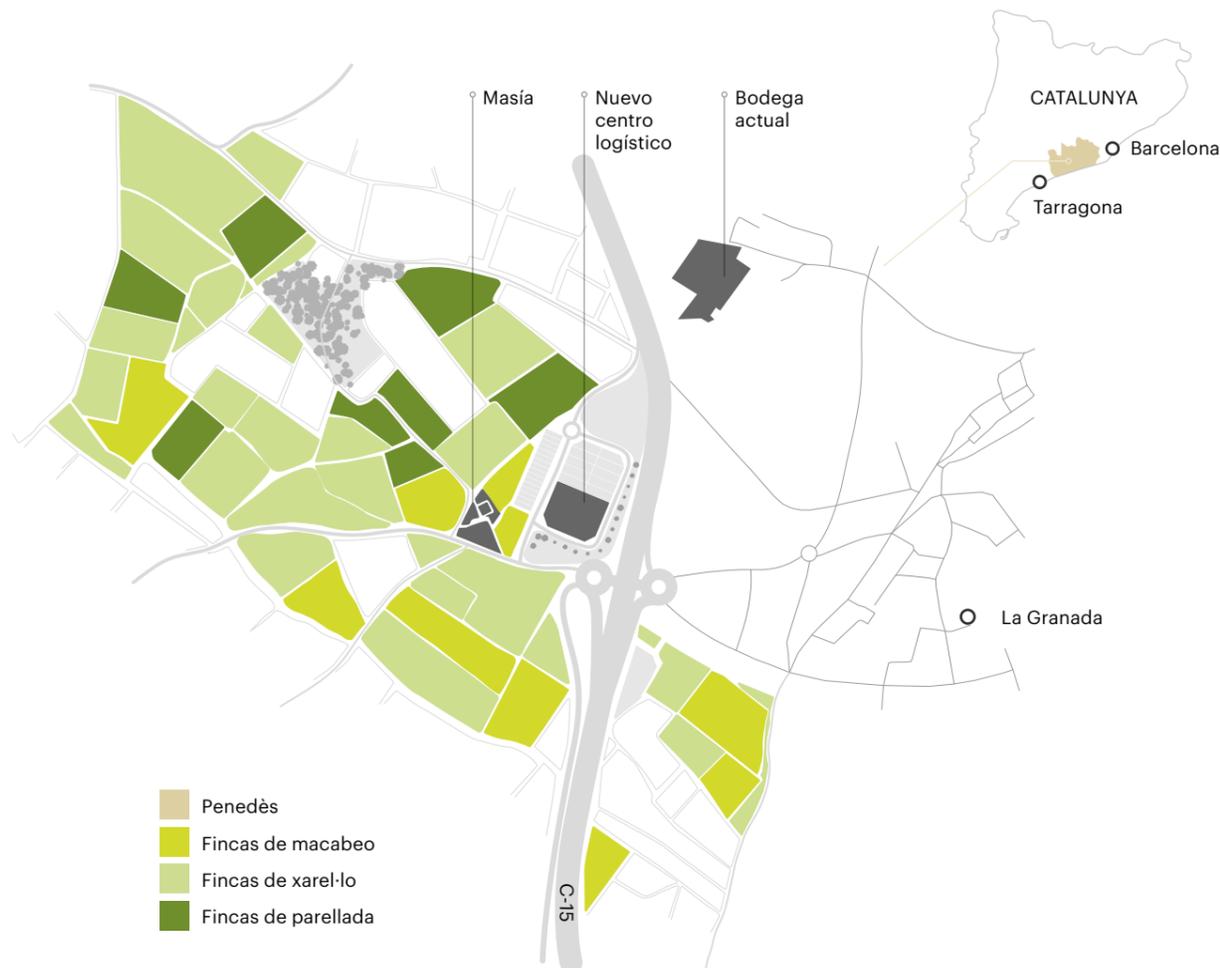
«El viñedo nos trasciende. Hoy nos convertimos en guardianes de ese legado».

Marc Massana

## La Teuleria dels Àlbers, una finca con dos mil años de historia

El cultivo agrícola de la finca de la Teuleria dels Àlbers (la Tejería de los Álamos en castellano) se remonta a tiempos inmemoriales. En 2007 se llevó a cabo una excavación de una superficie de 1,5 ha en la que se catalogaron restos del neolítico a la edad media, aunque la fase romana fue la más relevante, con la presencia de una granja de producción de vino y cereales (cebada) en época del emperador Augusto (siglo I a. C.).

La intervención registró diferentes construcciones como un horno de cal, un campo de silos (extensión de terreno destinada a excavar grandes agujeros en el suelo que servían para almacenar los excedentes agrícolas) y numerosas ánforas y dolios (vasijas de barro de gran capacidad). Además, el estudio paleobotánico confirmó que la granja romana era un importante centro de producción, procesamiento y almacenamiento de vino, cereales, legumbre e higos. Con esta nueva adquisición, seguimos el hilo de una tradición e historia agrícola que se remonta al siglo I a. C.



## Nuevo centro logístico en La Granada

Ponemos en marcha un nuevo centro logístico en La Granada, ocupando diez parcelas ya urbanizadas del polígono de la Teuleria. El espacio, que ocupa un área de 6.000 metros cuadrados, dispone de 10 muelles de carga y descarga, doblando la superficie del antiguo centro logístico y **mejorando las condiciones de guarda y almacenamiento de nuestros vinos**.

El edificio, ubicado estratégicamente junto a la carretera comarcal C-15 y a pocos kilómetros de la autopista AP-7, abastecerá a las 34 delegaciones de la bodega repartidas en España y las delegaciones de Andorra y Alemania. Este nuevo centro, que sigue criterios de eficiencia energética y medioambiental, empleará a 20 personas de forma directa y se espera llegar a 50 en los próximos años.



Flota de furgonetas propias en el nuevo centro logístico.

# Nuestros cavas gran reserva ya son ecológicos

Este 2022, nuestra gama de cava de guarda superior gran reserva (**1917**, **L'avi Pau** y **Vintage**) pasa a ser elaborada con uva proveniente de agricultura ecológica. Este cambio es una muestra más del compromiso de la bodega en garantizar la conservación del territorio y en asegurar el futuro del sector a las próximas generaciones. Como sabe, la agricultura ecológica **no utiliza productos de síntesis**, como insecticidas y herbicidas, en los tratamientos del viñedo, **respetando la flora y la fauna del entorno y favoreciendo la biodiversidad**.

La conversión a agricultura ecológica es también uno de los propósitos del Consejo Regulador del Cava en los próximos años. En abril de 2021, la D. O. Cava ya anunció que la elaboración de los cava de guarda superior, categoría que engloba los cava reserva (mínimo dieciocho meses de crianza) y gran reserva (mínimo treinta meses de crianza), será 100 % ecológica en 2025. Con 1917, L'avi Pau y el Vintage **nos adelantamos casi tres años al cumplimiento de la futura normativa**.

## La excelente cosecha 2018: cantidad y calidad

Después de varias añadas marcadas por la sequía (2015, 2016 y 2017), en 2018 pudimos dejar de mirar el cielo a la espera de lluvia. La abundancia de precipitaciones en primavera hizo que los trabajos de viticultura se convirtieran en un reto apasionante para evitar incidencias de hongos como el mildiu. El buen trabajo realizado hizo que finalizáramos la vendimia de forma abundante, con uvas de gran pureza y muy buen estado sanitario.

## 1917

**BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÓGICO 2018**

**Xarel-lo, macabeo y pinot noir**

Color amarillo pajizo con suaves reflejos dorados. Intensos aromas a fruta blanca (pera y manzana) y flores secas (lavanda) sobre un refrescante fondo cítrico (piel de limón). Recuerdos a brioche, membrillo y frutos secos tostados (avellanas). En boca es estructurado, fresco y complejo, con una burbuja bien integrada. Final largo y persistente con recuerdos minerales.



Entre los  
15 mejores  
cavas del  
mundo

El pasado 12 de julio, coincidiendo con el Día Internacional del Cava, la prestigiosa revista inglesa Decanter publicó la esperada lista de los 15 mejores cava del mundo del 2022. Una recopilación que incluyó, por primera vez, un cava de nuestra bodega: el 1917 brut nature gran reserva 2018. Los jueces del certamen destacaron su finura, los recuerdos a manzana, mantequilla y tostados en nariz, su acidez bien integrada y su delicado paso por boca.

0335 - 21,15 €

## L'avi Pau

**BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÓGICO 2018**

**Xarel-lo, macabeo y chardonnay**

De color amarillo pajizo con reflejos dorados y burbuja fina y bien integrada. En nariz presenta aromas a fruta blanca madura (manzana), notas cítricas (piel de limón) y aromas de larga crianza (brioche y avellanas). Recuerdos a flor de manzano. En boca es seco, amplio y cremoso, con buena estructura y un final largo y persistente muy refrescante.



033411 - 15,95 €

## Vintage

**BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÓGICO 2018**

**Xarel-lo, macabeo y parellada**

De color amarillo pálido con reflejos dorados. Burbuja fina y elegante. Aromas a fruta madura (melocotón de viña y albaricoque), cítricos (piel de limón) y de crianza (pan tostado y avellanas) sobre un fragante fondo floral (flor de manzano) y anisado. Recuerdos a mantequilla. En boca es equilibrado, cremoso y aterciopelado, con un final fresco y mineral.



0334 - 13,95 €

# Los clásicos de La Rioja

Evolución del color y de los aromas del vino con crianza

Nuestra gama Clásicos se inspira en la larga tradición riojana de envejecer sus vinos en barricas de roble francés y americano, creando un estilo único, inconfundible y apreciado en todo el mundo. Pero ¿conoce cómo influye en el color, los aromas y el sabor del vino los diferentes tiempos de crianza en barrica? En este proceso de envejecimiento, el vino sufre una serie de reacciones químicas que originan importantes cambios en su composición.

Uno de los cambios más explícito es el provocado por los antocianos, unos pigmentos naturales que reaccionan con otros compuestos y **modifican el color del vino del violeta al naranja**. Por su parte, la madera de la barrica cede una serie de sustancias químicas, principalmente taninos

—una sustancia también presente en muchos vegetales— y aldehídos, que modifican el aroma del vino. Durante esta fase, **los aromas de vino afrutados o primarios van disminuyendo al tiempo que aumentan los aromas secundarios o derivados de la crianza**, como, por ejemplo, los aromas a vainilla, clavo, coco, humo, chocolate o café. Y por último, los taninos reaccionan químicamente entre ellos formando cadenas más grandes. Al formar moléculas más largas, las más pesadas precipitan en el fondo del depósito. Las restantes pierden reactividad con las proteínas que forman la saliva, reduciendo las sensaciones astringentes en boca. Esta reducción de astringencia nos aporta **un tacto más suave en el paladar y una pérdida de peso y volumen en boca**, convirtiendo el vino en más sedoso, agradable y redondo.



## Selecta Rioja

D. O. Ca. Rioja

La mejor propuesta para descubrir la larga tradición vitivinícola de La Rioja. Vinos maduros, finos y elegantes. ¡La Rioja más clásica y reconocible!

El lote en caja de madera formado por **2 botellas de Tempranillo 2020**, **2 botellas de Crianza 2019** y **2 botellas de Reserva 2017** es la mejor forma de conocer el ancestral arte del envejecimiento en barrica a través de la variedad tempranillo.

5039 - 69,60 €

# La magia de la pizarra



## Essència Priorat

D. O. Q. Priorat

La puerta de entrada al Priorat. Dos vinos modernos, amables y golosos, pero con la estructura y potencia típicas de la zona. ¡Pura mineralidad!

El lote formado por **dos botellas de Mas Viló semicrianza 2020** y **una botella de Clos Viló crianza 2019**, le permitirá descubrir la calidez, mineralidad y energía de una tierra bendecida para la elaboración del vino.

**Mas Viló**, un cupaje de garnacha y cariñena, es nuestro vino del Priorat más joven y fresco, un estallido de frutos rojos y aromas a sotobosque mediterráneo. Mientras que **Clos Viló**, un cupaje de cariñena y garnacha tinta, es el equilibrio perfecto de fruta madura y mineralidad, de carnosidad y frescor. Las dos caras de un mismo Priorat.

5038 - 50,70 €

# Abrimos las puertas de la bodega

Venga a descubrir nuestro proyecto en el Priorat

El próximo 19 y 20 de noviembre, coincidiendo con el fin de la vendimia, celebramos una jornada de puertas abiertas en nuestra bodega del Priorat. Una oportunidad única para conocer la histórica finca de las Solanes del Molar y la masía cartujana, originaria del siglo XV. Pasee por los vertiginosos viñedos, conozca la bodega de elaboración y disfrute de nuestros vinos en la impresionante sala de barricas. El recorrido finaliza con la cata guiada de los tres vinos de la bodega (Mas Viló, Clos Viló y Clos Viló Blanc de Noirs) y la degustación de aceite de primera prensada junto con una selección de quesos del territorio. ¿Se lo perderá?

**Horarios disponibles:**  
sábado 19 de noviembre

10:00 h - 11:30 h

12:00 h - 13:30 h

domingo 20 de noviembre

10:00 h - 11:30 h

12:00 h - 13:30 h

**Duración de la visita:**  
90 minutos (aproximadamente).

**Idioma:**  
castellano y catalán.

**Capacidad de los grupos:**  
máximo 16 personas.



Visítela  
Reserve aquí  
sus entradas.





# El albariño, un lazo entre dos orillas

Ponte de Barbeita: el alvarinho de Portugal

Este año tenemos el placer de presentarles un producto muy especial: nuestro primer vino blanco de albariño elaborado en Portugal. Concretamente, en la histórica región vinícola de Vinho Verde, a pocos kilómetros de O'Rosal (Rías Baixas, Galicia), cuna de nuestro vino de albariño Pazo de Oiras.

El vino proviene de Monção y Melgaço, una de las 9 subregiones de Vinho Verde y famosa por cultivar la mejor uva alvarinho de Portugal. La subzona se encuentra en el valle del Miño, con las montañas del Parque Nacional Penedea-Gerés al sur, y las suaves colinas gallegas al norte. Gracias a su singular orografía, el aire del océano atlántico no penetra con tanta fuerza como en el resto de la región, lo que supone un menor índice de precipitaciones y de humedad. Además, al ser una zona interior, las oscilaciones térmicas entre el día y la noche son mayores, proporcionando una maduración del fruto más lenta. Este factor contribuye decisivamente a la protección de los aromas y a la persistencia del sabor del vino en boca.

El nombre del producto, Ponte de Barbeita, se debe a un histórico puente gótico que se encuentra muy cerca de nuestros viñedos de alvarinho, en la parroquia de Barbeita (Monção, Portugal) y que atraviesa el río Mouro, afluente del Miño, frontera natural entre Portugal y Galicia.

## Nota de cata

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a melocotón y piña sobre un refrescante fondo floral (flor de azahar) y cítrico (limón). Recuerdos a cardamomo, anís y hierba fresca. En boca es fresco, sabroso y mineral, con un final muy largo y persistente y el característico toque salino de la variedad.

2254 - 12,20 €

# 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 2020**
- Una botella de **Garnatxa Supreme 2020**
- Una botella de **Graciano Supreme 2020**
- Una botella de **Mencia Supreme 2020**
- Una botella de **Monastrell Supreme 2020**
- Una botella de **Tinta Fina Supreme 2020**



**PRODUCCIÓN LIMITADA**

15.500 LOTES

**54,00 €**

5037



# Parajes históricos de Francia

Una exclusiva selección de vinos de los parajes vitivinícolas más importantes del mundo

Parajes históricos es el nuevo lote de la bodega que le permitirá viajar a las regiones más prestigiosas del mundo del vino, sin moverse de casa, y disfrutar de sus fantásticos, y sorprendentes, vinos y espumosos. En esta primera edición, nuestros enólogos y sumilleres han recorrido Francia y han escogido, entre más de 100 referencias, tres fabulosos vinos provenientes de los parajes históricos de Burdeos, el valle del Loira y el valle del Ródano que le permitirán descubrir el inmenso potencial de uno de los países con mayor tradición vinícola del mundo, con la garantía de calidad de Maset.

*Lote Parajes Históricos: France*

1 botella de **Château de la Ragotière 2021 (Loira)**

1 botella de **Château Réaut 2018 (Burdeos)**

1 botella de **Château Courac 2017 (Ródano)**

5045 - 39,50 €



## Valle de Loira

**Château de la Ragotière les Schistes 2021** es un vino blanco, elaborado con la variedad melon de la bourgogne y fermentado y envejecido en tanque de acero inoxidable sobre sus lías, que sobresale por sus fragantes aromas a fruta blanca sobre un fondo cítrico y mineral.

## Burdeos

**Château Réaut 2018** es un vino tinto elaborado con un cupaje de variedades bordelesas (merlot, cabernet sauvignon y cabernet franc) y envejecido en bodega de roble que destaca por sus intensos aromas a fruta roja sobre un elegante fondo tostado y balsámico.

## Valle del Ródano

**Château Courac 2017** es un vino tinto elaborado con un cupaje de variedades tintas (syrah, garnacha tinta, cinsault y cariñena) que destaca por su potencia, intenso color y complejidad aromática (fruta roja madura y especias picantes).



**Bordeaux - Loire - Rhône**  
Descubra más sobre estas regiones en nuestro blog.

# Los tres reyes mágnim de Navidad

Disfrute de los auténticos reyes de estas fiestas: el vino blanco La Soledad 2020, el cava Vintage 2018 y el vino tinto Syrah 2018. Tres de nuestros vinos más prestigiosos que este año le ofrecemos en un impresionante formato mágnim de 1,5 litros, la botella ideal para compartir con la familia y los amigos en estas fiestas.



## La Soledad

**RESERVA 2020**

**Chardonnay**

Ideal para acompañar embutidos ibéricos, pescados ahumados, quesos suaves o curados, marisco cocido y a la plancha, sopas de marisco o pescado, cocidos, canelones y asados de carnes blancas (cerdo y aves) con salsas suaves.

035920 - 25,35 €



## Vintage

**BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÓGICO 2018**

**Xarel-lo, macabeo y parellada**

Perfecto como aperitivo y para acompañar entrantes fríos, embutidos ibéricos, pescados ahumados, quesos suaves o poco curados, marisco cocido y a la plancha, sopas de marisco o pescado, canelones y asados de carnes blancas (cerdo y aves) con salsas suaves.

0325 - 27,95 €



## Syrah

**RESERVA 2018**

**Syrah**

Idóneo para acompañar quesos azules, asados de carnes blancas (cerdo y aves) con salsas intensas, estofados de ternera o vacuno, asados de cabrito o cordero y carnes de caza.

03782 - 24,85 €



## Sopa de galets, escudella i carn d'olla

Pocos platos representan mejor la cultura gastronómica de un territorio como los cocidos a base de carnes, verduras y legumbres diversas. Este es el caso de la *escudella i carn d'olla*, cocido catalán por excelencia y hermano de tantos y tantos cocidos del sur de Europa como son el cocido madrileño, el asturiano, el *bullit mallorquí*, el *putxero* valenciano, la *olha* aranesa, el *bote-au-feu* francés o el *bollito* italiano. Esta interminable lista de platos tradicionales tiene un denominador común: la cocción prolongada en agua de carne acompañada de verduras y, en algunos casos, legumbres. Un plato complejo y potente que pide a gritos un vino con cuerpo, refrescante y complejo. Desde la bodega, creemos que no hay mejor maridaje que nuestro vino blanco reserva La Soledad 2020: buena acidez para limpiar el exceso de grasa en el paladar, y cuerpo y complejidad para soportar la potencia de este sabroso cocido catalán.



**Sopa de galets**  
Descubra la receta  
en nuestro blog.



### 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



### 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

# Novell

El primer vino del año

#### NOVEL 2022

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.



7,35 €

0351



### 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



### Ibericus Verdejo

COSECHA 2021

Verdejo

#### Afrutado

El vino más fragante de nuestra gama Ibericus.

8,85 €

0356



### 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

ÚLTIMAS BOTELLAS



### Eufòria

COSECHA 2021  
D. O. Penedès

Moscatel de Frontignan, sauvignon blanc y gewürztraminer

#### Afrutado

Una explosión de fruta y flores.

11,95 €

03593



### Ponte de Barbeita

COSECHA 2021

D. O. Vinho Verde

Alvarinho (albariño)

#### Afrutado

Descubra la magia de la uva alvarinho portuguesa.

12,20 €

2254



### La Soledad

RESERVA 2020

D. O. Penedès

Chardonnay

Criança en bota

#### 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.

12,65 € 25,35 €

03592 035920 - 150 cl



### Singular

COSECHA BIODINÁMICO 2021

D. O. Penedès

Xarel-lo

#### Afrutado

Nuestro primer vino proveniente de agricultura biodinámica.

12,90 €

03594



### Clos Viló Blanc de Noirs

SEMICRIANZA 2021\*

D. O. Q. Priorat

Garnacha tinta

Corta crianza en barrica

#### Afrutado

Vino blanco del Priorat elaborado con la variedad garnacha tinta.

15,35 €

2378

\* Disponible próximamente



### Senderos del Molinero

SEMICRIANZA 2021\*

D. O. Ca. Rioja

Viura (macabeo)

Crianza en fudres de gran tamaño

#### Maduro

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

9,95 €

0403

\* Disponible próximamente



### 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



### Merlot

COSECHA 2021

D. O. Penedès

Merlot

#### Afrutado

Fruto de nuestras uvas de merlot bañadas por el sol y acariciadas por la brisa marina.

8,70 €

0363



### Eufòria

COSECHA 2021

D. O. Penedès

Merlot y garnacha tinta

#### Afrutado

Nuestro vino rosado más fragante y complejo.

11,95 €

0365



### Origen

**COSECHA 2020**  
**D. O. Catalunya**  
Cabernet sauvignon y tempranillo  
**Afrutado**  
Un homenaje al esfuerzo y a la dedicación de nuestros antepasados.

**5,70 €**

0372



### Cabernet Franc

**SEMICRIANZA 2021**  
**D. O. Catalunya**  
Cabernet franc  
Corta crianza en barrica  
**Afrutado**  
Un tinto de clima mediterráneo con tendencia continental perfumado y delicado.

**8,75 €**

03732



### Natura

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

**8,90 €**

0374



### Natura

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

**9,50 €**

0373



### Ibericus

**SEMICRIANZA 2021**  
Graciano  
**Intenso**  
Corta crianza en barrica  
Una pequeña joya vitivinícola autóctona de la península ibérica.

**7,90 €**

03735



### 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



### Cabernet Sauvignon

**CRIANZA 2019**  
**D. O. Catalunya**  
Cabernet sauvignon  
Crianza en barrica  
**Intenso**  
Elaborado con cabernet sauvignon de dos parcelas que se complementan.

**7,95 €**

03741



### Cabernet Sauvignon

**RESERVA 2018**  
**D. O. Penedès**  
Cabernet sauvignon  
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella  
**Intenso**  
La excepcionalidad surge de la perseverancia.



**10,75 €**

03751



### Roble

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

**7,95 €**

03742



### 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



### Senderos de los Arrieros

**SEMICRIANZA 2021\***  
**D. O. Ca. Rioja**  
Tempranillo  
Crianza en fudres de gran tamaño  
**Maduro**  
Vino tinto de La Rioja que recupera la crianza en fudre.

**9,95 €**

0402

\* Disponible próximamente



### 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.

**16,15 €**

03761



### 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 €**

**24,85 €**

0378 - 75 cl

03782 - 150 cl



### 1777

**RESERVA 2017**  
**D. O. Penedès**  
Cariñena y cabernet sauvignon  
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella  
17.580 botellas  
**Maduro**  
Como homenaje a los fundadores de la dinastía Massana en 1777, hemos aplicado las técnicas más tradicionales de elaboración a este vino.

**21,15 €**

03765



### Cosecha

**COSECHA 2020**  
**D. O. Ribera del Duero**  
Tempranillo (tinta del país)  
**Intenso**  
Ideal para conocer el potencial de la conocida denominación de origen Ribera del Duero.

**10,40 €**

2172



### Crianza

**CRIANZA 2019**  
**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.

**15,25 €**

2174



### Mas Viló

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



**14,80 €**

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.

**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 garnacha tinta
<b>6,70 €</b>	<b>7,15 €</b>	<b>7,60 €</b>	<b>8,70 €</b>
0311	0313	0314	0316



**Zero**  
**COSECHA 2021**  
 Airén, macabeo y moscatel  
**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
<b>9,50 €</b>	<b>10,30 €</b>	<b>10,75 €</b>
0321	0323	0324



**Vintage**  
**BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÓGICO 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 €**   **27,95 €**  
 0334 - 75 cl   0325 - 150 cl



**1917**  
**BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÓGICO 2018**  
**D. O. Cava**  
 Xarel-lo, macabeo y pinot noir  
 36 meses de crianza  
**Maduro**  
 Nuestro homenaje a Josep Massana Carbó, quien en 1917 elaboró nuestro primer cava.

**ESTUCHE INDIVIDUAL**  
**21,15 €**  
 0335

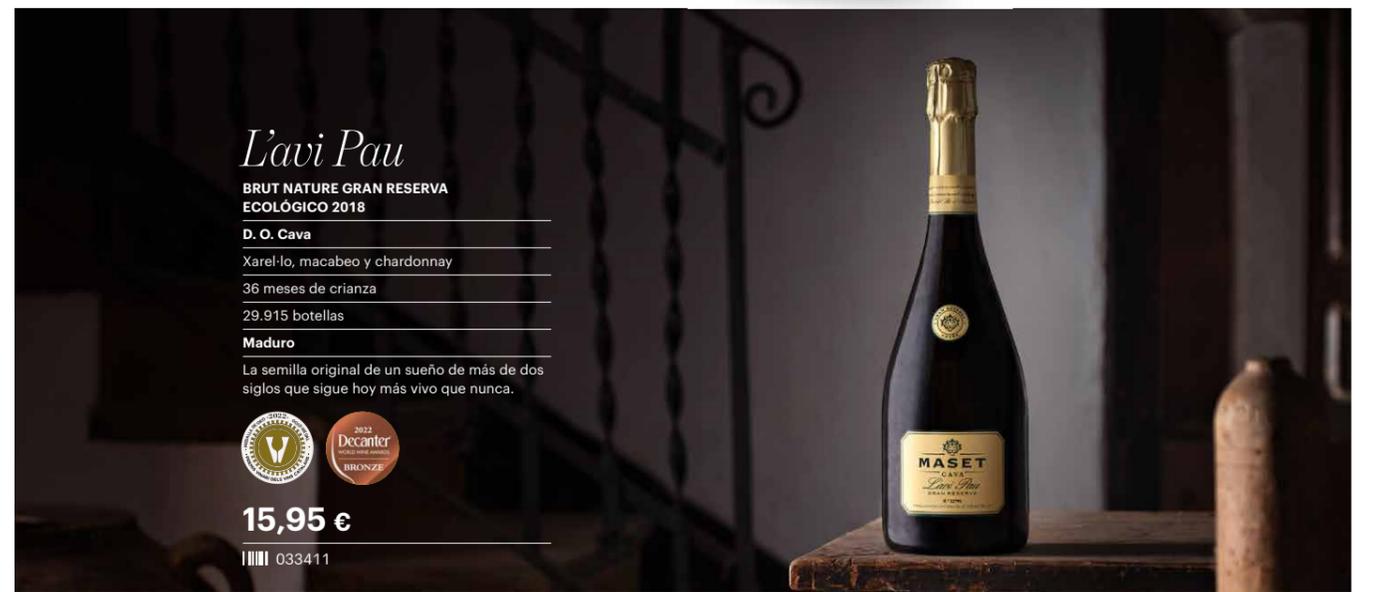


## Cavas Nu

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



BRUT RESERVA ECOLÓGICO 2019	BRUT NATURE RESERVA ECOLÓGICO 2019	BRUT ROSÉ ECOLÓGICO 2020
Xarel-lo, macabeo y parellada 24 meses de crianza	Xarel-lo, macabeo y parellada 24 meses de crianza	Trepat y garnacha tinta 12 meses de crianza
<b>11,95 €</b>	<b>11,95 €</b>	<b>11,95 €</b>
0827	0828	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



**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 tostada 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.

**2,95 €**  
1035

\* Disponible próximamente

**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

**Solidario**  
1 botella de cava brut nature ecológico 2020

El 100 % de la recaudación irá destinado a un proyecto de investigación clínica pulmonar.

**10,00 €**  
0883



**1917**  
1 botella de 1917 brut nature gran reserva ecológico 2018

2 copas de cava

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

**26,45 €**  
03351




**Aceite de oliva virgen extra\***  
D. O. Siurana

Arbequina  
50 cl

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

**10,70 €**  
3971

\* Disponible próximamente

**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.

**2,90 €**  
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.

**2,95 €**  
1065

**Parajes Históricos: France**  
1 botella de Château de la Ragotière 2021 (Loira)

1 botella de Château Réaut 2018 (Burdeos)

1 botella de Château Courac 2017 (Ródano)

Una exclusiva selección de vinos de los parajes vitivinícolas más importantes del mundo.

**39,50 €**  
5045



**Essència Priorat**  
2 botellas de Mas Viló 2020

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.

**50,70 €**  
5038



**Vermouth**  
VERMÚ

Cupaje de variedades blancas  
75 cl

Un legado familiar donde pasado y presente se fusionan armónicamente.

**9,95 €**  
0343

**Pedro Ximénez**  
VINO DULCE

D. O. Montilla-Moriles  
Pedro ximénez  
Larga crianza en barrica  
Dulce natural  
50 cl

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

**9,75 €**  
0347

**Moscatel**  
VINO DULCE

Moscatel de Alejandría  
Dulce natural  
75 cl

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

**8,05 €**  
0349

**Records**  
VINO DULCE

Moscatel de Alejandría  
Crianza dinámica de 10 años en barrica  
4.560 botellas  
Dulce natural  
50 cl

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

**14,95 €**  
0348

**Colección Supreme**  
1 botella de Cabernet Franc Supreme 2020

1 botella de Garnatxa Supreme 2020

1 botella de Graciano Supreme 2020

1 botella de Mencia Supreme 2020

1 botella de Monastrell Supreme 2020

1 botella de Tinta Fina Supreme 2020

**54,00 €**  
5037



**Selecta Rioja**  
2 botellas de Tempranillo 2020

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.

**69,60 €**  
5039



# MASET

## BONUS

Escoja entre estos regalos por compras superiores a...

70 €



*Ibericus Graciano*

0356 7,90 €



*Vermouth*

0343 9,95 €



*Set de identificadores*

3726

7 %  
descuento

110 €



*Mas Viló*  
D. O. Q. Priorat

2372 14,80 €



*Ponte de Barbeita*  
D. O. Vinho Verde

2254 12,20 €



*Enfriador de botellas*

3550

10 %  
descuento

150 €



*Syrah Magnum (1,5L)*  
D. O. Catalunya

03782 24,85 €



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

035920 23,90 €



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

0325 27,95 €

13 %  
descuento

200 €



*Singular*  
D. O. Penedès

03594 38,70 €



*Nu Brut Rosé*  
D. O. Cava

0829 35,85 €



*Set vinícola profesional*

3560

15 %  
descuento

ESPECIAL FIESTAS

130 €

*Embutidos artesanales* ■■■■ 3618

**PEDRAGOSA**

Este año repetimos el 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 FIESTAS

200 €

*Parajes Históricos: France* ■■■■ 5045

**GARANTÍA MASET**

Una exclusiva selección de vinos de los parajes vitivinícolas más importantes del mundo.

1 botella de Château de la Ragotière 2021 (Loira)  
1 botella de Château Réaut 2018 (Burdeos)  
1 botella de Château Courac 2017 (Ródano)



ESPECIAL FIESTAS

300 €

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

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

*Paletilla de cebo ibérica* ■■■■ 3585

**FLOR SIERRA DE JABUGO**

1 paletilla de entre 4,5 y 5,5 kg valorada en 80 €.

Paletilla de cebo ibérica Flor Sierra de Jabugo procedente de un secadero natural a los pies de la Sierra de Aracena (Huelva), un entorno privilegiado entre dehesas que ofrece las condiciones climáticas idóneas para obtener productos de la máxima calidad.



# CLIENTE PREMIUM

## Consiga regalos exclusivos

Según el refrán, en la variedad está el gusto y, por este motivo, desde Maset queremos premiar a nuestros clientes más curiosos; aquellos a los que les gusta probar cosas nuevas, los que cada día hacen que Maset busque la mejor forma de sorprenderles con nuevos productos. Por esta razón, por la compra de 7 productos\* distintos durante este año (con un mínimo de 3 botellas de cada uno), usted será Cliente Premium.

### LAS VENTAJAS DE SER CLIENTE PREMIUM

Solo por ser Cliente Premium, durante el próximo año usted recibirá en su casa, completamente gratis, una selección de nuestros productos. Este año, nuestros clientes Premium 2021, ya han recibido las botellas de **Ibericus Garnatxa 2021**, **Ibericus Garnatxa Blanca 2021**, **Ibericus Monastrell 2021**, **Senderos de las Nieves 2021** y **Cabernet Sauvignon Crianza 2019**.

### ¿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.



\* Aplicable a vinos y cavas.

