

MASET

MAGAZINE

**MEJOR VINO
ESPUMOSO
ECOLÓGICO
DEL MUNDO**

en el Campeonato Mundial de
Champagnes y Espumosos
(CSWWC) 2023
ver página 4



Sumario

- 3 **Beca Pau Massana 2024**
2.500 botellas para apoyar a quien más lo necesita
- 4 **Nu Brut Nature 2020**
Elegido mejor vino espumoso ecológico del mundo
- 6 **Nueva campaña de recogida de botella**
Estas fiestas no tire las botellas de cava
- 8 **Ponte de Barbeita**
Nuetro alvarinho de Portugal
- 9 **Nuevo Singular Malvasia de Sitges**
Una variedad legendaria
- 10 **La Soledad y La Sinia**
Vinos blancos con barrica
- 11 **Gran Selección 2017**
La recompensa de una cosecha excepcional
- 12 **Grandes vinos de La Rioja**
Los vinos de estilo y los de origen
- 14 **Colección Supreme**
El mejor regalo para estas fiestas
- 15 **Parajes Históricos: Italia**
Lote para descubrir las mejores regiones vitivinícolas italianas
- 16 **Embajadores Maset: Risto Mejide**
El éxito de Maset se basa en saber escuchar
- 18 **Descubra nuestra extensa gama de productos**
Vinos blancos, rosados, tintos, cavas y cervezas
- 25 **Cliente Premium 2024**
75 € de regalo en vinos y cavas
- 26 **Maset Bonus especial fiestas**
¡Comprar en Maset tiene premio!



Como clasificamos nuestros productos?

Descubra las 5 características básicas de un vino en el blog

info@maset.com | maset.com

Signanos en



Nuestro compromiso con la sostenibilidad

¿Sabíais que para que una cepa dé su fruto se necesitan un mínimo de 3 años? ¡3 años! Un pequeño pero largo periodo de tiempo en el que el trabajo en el viñedo es más importante que nunca, pues de este depende que la planta sobreviva y ofrezca su mejor fruto. Y para ello, uno de los factores más relevantes es, sin duda, el agua. En este sentido, 2023 será recordado por la sequía prolongada en nuestro país. Más del 14 % del territorio está en emergencia por escasez de agua y el 27,4 % en estado de alerta debido a que la precipitación media global se sitúa un 17,1 % por debajo de la pasada década. La ausencia de lluvias junto con la emergencia climática actual provoca también que los grandes incendios forestales ya no se produzcan únicamente en verano y sean más virulentos y difíciles de gestionar.

Esta situación nos ha obligado a replantear el trabajo en nuestras viñas: replantación de variedades autóctonas más adaptadas al clima del territorio, plantar menos vides por hectárea, cambiar los sistemas de cultivo y un largo etcétera. Cambios continuos que afectan no solo al presente sino a la viticultura del futuro.

Ante este cambio de paradigma climático, la reducción de emisiones de CO₂ a la atmósfera es una necesidad urgente. Desde la bodega no podíamos quedarnos con los brazos cruzados y vamos a poner en marcha una iniciativa pionera para recoger las botellas de cava en vuestras casas para su posterior reutilización, reformulando de alguna manera nuestro lema de marca, pasando del «directo de la bodega a su casa» al «directo de su casa a la bodega».

Me gustaría acabar este escrito animándoos a formar parte de esta iniciativa con la familia y allegados, especialmente estas fiestas que están por venir.

Josep Massana Noya
Presidente de Bodegas Maset

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.

Esta revista se publica en castellano, catalán y alemán.

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 12 h.

Ofertas válidas para pedidos realizados hasta el 31 de diciembre de 2023 o hasta fin de existencias.

Ya puede colaborar con la Beca Pau Massana 2024

2.500 botellas para apoyar a quien más lo necesita

Tras el éxito del año pasado, este noviembre volvemos a elaborar las 2.500 botellas numeradas de nuestro cava solidario para financiar la segunda Beca de Enfermedades Minoritarias Pau Massana y ayudar a quien más lo necesita. En esta ocasión, el dinero de la beca servirá para investigar el síndrome de Angelman, un trastorno genético que causa un retraso en el desarrollo, problemas de habla, de equilibrio y discapacidad intelectual. ¿Nos ayuda a conseguirlo?

La primera edición de la beca, dotada con 25.000 €, se destinó a financiar el proyecto de investigación "Efecto del ivacaftor/tezacaftor/alexacaftor a nivel pulmonar, nutricional y metabólico en la fibrosis quística en una unidad de referencia", estudio que se está llevando a cabo por las investigadoras Laura Valdesorio, Roser Ayats y Marina Pedrosa del área de enfermedades minoritarias del I3PT (Parc Taulí de Sabadell). La fibrosis quística es una enfermedad minoritaria que causa graves problemas respiratorios y digestivos. Su incidencia es de un caso por cada cinco mil nacimientos, es decir, más de doscientos nuevos casos cada año solo en España.

La Beca Pau Massana, otorgada anualmente por Bodegas Maset, permite al I3PT seguir investigando en el tratamiento y cura de enfermedades minoritarias. Un proyecto que pone en relieve la importancia de las iniciativas privadas para conseguir recursos para mejorar las condiciones de vida de la sociedad.

Si quiere colaborar en hacer realidad la segunda beca, puede hacerlo adquiriendo una botella de nuestro **cava solidario Pau Massana brut nature ecológico**, un cupaje especial de xarel·lo, macabeo y parellada con doce meses de crianza. Destaca por su frescor y sus fragantes aromas a fruta blanca madura, bollería y cítricos sobre un fondo de manzanilla y almendra cruda. Un cava ligero y sabroso ideal para acompañar cualquier tertulia o un entrante de poca intensidad.



Equipo de investigación del área de enfermedades minoritarias del I3PT (Parc Taulí de Sabadell), beneficiarias de la Beca Pau Massana 2023. De izquierda a derecha, Laura Valdesorio, Marina Pedrosa, Yolanda Couto, Sonia Villegas y Sabrina Andara.



0883 - 12,00 €

Cada botella de nuestro cava solidario Pau Massana 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 nuestra sociedad.

El 100 % de la recaudación irá destinado a un proyecto de investigación de enfermedades minoritarias.



Mejor vino espumoso ecológico del mundo

The Champagne & Sparkling Wine World Championship (CSWWC) 2023



Nu Brut Nature escogido como el mejor vino espumoso ecológico del mundo en el Campeonato Mundial de Champagnes y Espumosos 2023

Un cava de la bodega se impone a los mejores espumosos españoles, champagnes franceses y spumanti italianos

El pasado 2 de noviembre, nuestro cava ecológico 100 % xarel-lo **Nu Brut Nature reserva 2020** fue escogido como el **mejor vino espumoso ecológico del mundo 2023** en la décima ceremonia de entrega de los premios **Best in Class Awards** del **The Champagne & Sparkling Wine World Championship 2023**, el campeonato de champagnes y vinos espumosos más importante del mundo. Unos meses antes este cava ya había recibido la medalla de oro del certamen, requisito indispensable para poder optar al reconocimiento «Best in Class» (el mejor de su categoría).

El evento **Best in Class Awards**, celebrado en el Merchant Taylors' Hall de Londres, se desarrolló en 5 fases clasificatorias (de menos a más importantes):

1. **Best in Class** (el mejor de la categoría)
2. **Regional Championship by Appellation** (campeonato regional por denominación de origen)
3. **National Champions** (campeones nacionales)
4. **World Champions by style** (campeones mundiales por estilo)
5. **Supreme World Champion** (campeón mundial supremo)

En los primeros compases de la noche, el concurso se centró en premiar a los mejores espumosos de cada denominación de origen (Best in Class y Regional Championship by Appellation), siendo el Nu Brut Nature el gran triunfador de la D. O. Cava en imponerse en las categorías más importantes en juego y ser reconocido como **el mejor cava del mundo 2023**:

- Best in Class Cava Brut Vintage (mejor cava brut de añada)
- Best in Class Organic Cava Brut Vintage (mejor cava brut ecológico de añada)
- Best in Class Organic Cava (mejor cava ecológico)
- Best in Class Cava Brut Nature (mejor cava brut nature)
- Regional Trophy for Best Cava 2023 (trofeo regional al mejor cava 2023)

Realizada la entrega de los premios de los mejores espumosos de cada denominación de origen, el acto se ciñó a premiar los mejores vinos espumosos de cada país (National Champions), categoría en la que competíamos con todos los espumosos de España. En esta fase nuestro cava Nu Brut Nature 2020 se impuso en dos categorías más:

- Best in Class Organic Spanish Sparkling Wine (mejor vino espumoso ecológico de España)
- Best in Class Spanish Brut Nature (mejor brut nature de España)

Estos dos premios nos daban la posibilidad de optar a uno de los 9 títulos mundiales en juego según el estilo del espumoso, ganando el galardón de **mejor espumoso ecológico del mundo** (World Champion Organic Sparkling Wine 2023) por primera vez en nuestra historia.

Marc Massana, responsable de la bodega, en el momento de recoger el premio, reivindicó «la singularidad del xarel-lo y el inmenso potencial del Penedès para elaborar vinos espumosos de calidad. Un reconocimiento que debe servir para posicionar el Penedès entre las grandes regiones vitivinícolas del mundo».

Nu Brut Nature reserva 2020 es un cava elaborado con xarel-lo ecológico procedente de nuestra finca de la Teulería dels Àlbers (La Granada), situada entre los 235 y los 272 metros de altitud sobre suelos arcillocalcáreos. Destaca por sus aromas a fruta blanca (pera madura), flores de azahar y limón sobre un ligero fondo de bollo y avellanas. En boca es muy expresivo, de textura delicada y con un final largo y refrescante con notas salinas.



Mejor cava del mundo



Mejor vino espumoso ecológico del mundo



Estas fiestas no tire las botellas de cava, ¡Maset se las recogerá!

Bodegas Maset se convierte en la primera bodega del estado en recoger las botellas en casa de los clientes y en implementar un sistema de etiquetado de fácil extracción que permite el lavado de botellas y su reutilización

Estas Navidades, Bodegas Maset pone en funcionamiento la primera **campana de recogida de botellas de cava a domicilio** gracias a la utilización de un nuevo sistema de etiquetado que permite una rápida extracción de las etiquetas y facilita el proceso de lavado y reutilización de las botellas. Este nuevo método, conocido con el término inglés *wash off* dentro del sector de la impresión, se basa en el uso de un papel especial que se despegará fácilmente a 80 °C y en la utilización de una solución alcalina (sales de sodio y de potasio) que facilita la extracción completa del adhesivo.

Del «directo de la bodega a su casa» al «directo de su casa a la bodega»

La **campana de recogida** de botellas a los clientes se realizará **del ocho al diecinueve de enero** mediante la flota de vehículos propia de la bodega y utilizando un programa de gestión de rutas para reducir al máximo los trayectos efectuados. Las botellas se llevarán a una planta de lavado situada en Sant Sadurn d'Anoia (Alt Penedès, Barcelona) tendrá lugar la extracción de la etiqueta y el lavado. Cada botella se analizará con un visor óptico para comprobar su estado, siendo 8 las reutilizaciones óptimas (7 lavados y 8 usos) según un estudio llevado a cabo por técnicos sanitarios, consumidores y sumilleres. Una vez finalizado este proceso, se transportarán a la bodega de La Granada (Alt Penedès, Barcelona), donde volverán a entrar en la cadena de producción.

Esta iniciativa medioambiental no sería posible sin las sinergias entre empresas de la zona, una suma de esfuerzos que nos ha llevado a trabajar codo con codo con Gràfiques Varias y la empresa de limpieza, tratamiento y venta de botellas Labore, ambas de Sant Sadurn d'Anoia. Un estrecho vínculo que estamos seguros de que comportará, y comportará, beneficios ambientales, económicos y sociales para nuestro territorio.

En el estado español, cada día se consumen más de 4,3 millones de botellas de vino que no se reutilizan en ninguno de sus canales de distribución. La elaboración de estos envases (más de 1.600 millones de botellas de vino al año producidas en nu-

La campaña de recogida de botellas de cava comportará beneficios ambientales, económicos y sociales para el territorio.



estros territorios y puestas a la venta en el mercado estatal) consume grandes cantidades de materias primas y provoca emisiones durante todo su ciclo de vida, desde su extracción, pasando por la producción y el transporte, hasta la recogida y gestión de residuos. **La reutilización de botellas de vino en el sector vitivinícola podría suponer un ahorro de más de 3.300 millones de kg de CO₂ equivalente al año**, reduciendo la huella de carbono un 28 % y mitigando la emisión de gases de efecto invernadero causantes del cambio climático. Es decir, entre 1,7 y 2,6 kg de CO₂ equivalente por botella, considerando las 8 reutilizaciones de cada envase.

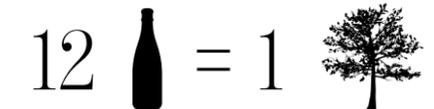
botellas de vidrio y contribuir a la concienciación de la sociedad en esta tarea tan importante como es el cuidado del medio ambiente.

Además, **por cada 12 botellas recogidas, Bodega Maset se compromete a plantar un árbol en colaboración con Bosques Sostenibles**, organización responsable de gestionar y replantar zonas de la península Ibérica afectadas por el fuego en los últimos años.

Bodegas Maset, pionero en España en la recogida de botellas a domicilio.

El mundo del vino es uno de los sectores más afectados por el cambio climático, ya que el viñedo y la calidad del vino dependen en gran medida de las condiciones climáticas. A modo de ejemplo, este 2023 es el tercer año consecutivo que en el Penedès llueve muy por debajo de la media anual. Además, la fecha de inicio de la vendimia se ha adelantado casi quince días desde 2019 a causa del aumento de las temperaturas. Ambos factores influyen negativamente en la elaboración del vino, ya que la falta de lluvia hace bajar significativamente la producción de uva, mientras que las altas temperaturas provocan que el fruto madure demasiado rápido y que la acidez se resienta, aumentando exponencialmente las tareas de control de nuestros enólogos.

En el proceso de mejora continua de la bodega, siempre con la sostenibilidad ambiental como eje vertebrador, creemos necesario llevar a cabo todas las acciones a nuestro alcance para reducir el impacto medioambiental de nuestra industria. Por este motivo, aunque el coste de la botella reutilizada sea ligeramente más alto que el de una botella nueva y que las tareas de gestión sean muy superiores, creemos indispensable apostar por la reutilización de



Estas fiestas no tire las botellas vacías de cava Maset y ayude a reforestar bosques quemados.



PONTE DE BARBEITA

Nuestro alvarinho de Portugal



Con las mejores uvas de alvarinho de Monção (Vinho Verde, Portugal) elaboramos nuestro refrescante y aromático Ponte de Barbeita, un excelente vino blanco joven ideal para maridar con cualquier entrante ligero. En Portugal lo suelen tomar acompañado de un sabroso plato de sardinas a la brasa, pero nosotros también lo recomendamos con cualquier pescado blanco con salsa verde, marisco a la plancha (mejillones, percebes o almejas), pinchos de pescado, risottos marineros o un delicioso cebiche de lubina.

- Cuerpo ● ○ ○ ○ ○
- Dulzor ● ○ ○ ○ ○
- Taninos ● ○ ○ ○ ○
- Acidez ● ● ● ● ●
- Alcohol ● ○ ○ ○ ○

Alma atlántica

Un albariño joven que le enamorará por sus fragantes aromas a fruta, por el toque salino y por su intenso frescor.

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

2254 - 13,30 €



Singular

Malvasia de Sitges

Nuevo vino de nuestro proyecto de microvinificaciones especiales

Una variedad legendaria

La malvasia de Sitges es una de las variedades más genuinas del litoral mediterráneo. Proveniente de Monembasia, una pequeña isla del sudeste de Grecia bañada por el mar Egeo, cuenta la leyenda que llegó a Sitges a manos de un almogávar que volvía de defender las fronteras del imperio bizantino en 1303. Algún historiador, en cambio, defiende la teoría que llegó a nuestro país gracias al intenso comercio marítimo de la Península con genoveses, venecianos y bizantinos. Sea cual sea la verdadera historia, hoy tenemos el privilegio de gozar de una de las variedades blancas más increíbles y sorprendentes del sur de Europa. El racimo de malvasia es pequeño y poco compacto, de grano grueso y pulpa tierna, dulce, aromático y con una

acidez increíble. Es por este último motivo que es conocida como «la riesling del Mediterráneo», capaz de ofrecer vinos complejos, y con un final salino sorprendentemente largo y refrescante.

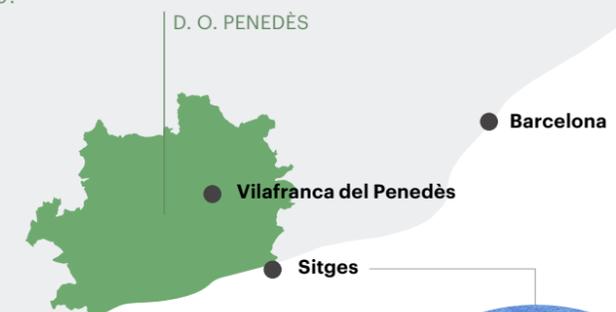
Las uvas de nuestro vino Singular provienen de un pequeño viñedo situado en la vertiente sur del macizo del Garraf, a pocos kilómetros de Sitges y del mar Mediterráneo. El vino, de un color amarillo pajizo brillante, destaca por sus fragantes aromas a fruta tropical, flores y cítricos sobre un fondo complejo con notas de hierbas aromáticas mediterráneas e hinojo. En boca es fresco, con volumen y un final cítrico y salino. Una pequeña joya de nuestra bodega.

¿Sabía que...

...la variedad aparece ya citada en una de las crónicas de Ramon Muntaner en 1325 o en el libro caballeresco Tirant lo Blanc del escritor valenciano Joanot Martorell en 1460?



03595 - 14,05 €



La crianza en barricas de roble americano, francés y de acacia

Vinos blancos con barrica: La Soledad y La Sínia

La crianza en barrica es una de las etapas más importantes del proceso de elaboración, ya que durante su desarrollo se modifica el color, aroma y sabor del vino: estabiliza y fija el color, disminuye ligeramente los aromas a fruta, aumenta los aromas a crianza (torrefactos), y suaviza la astringencia en boca. Estos cambios se producen por la acción del oxígeno que atraviesa las paredes de la barrica y modifica los compuestos del vino mediante reacciones químicas.

Cada tipo de madera marca significativamente las propiedades del vino. El roble americano, por

ejemplo, es muy rico en compuestos aromáticos como la whisky-lactona (aromas a coco y madera tostada) y compuestos aromáticos a vainilla, pero pobre en taninos. En cambio, el roble francés presenta aromas más delicados (frutos secos, miel, balsámicos y especias), pero cede más taninos, aportando mayor sensación de volumen en boca. La barrica de acacia, por su parte, es una madera muy rica en tioles, un compuesto volátil muy aromático, y rica en taninos, proporcionando aromas muy afrutados y vinos con más cuerpo.



ROBLE AMERICANO

Quercus alba



T - Taninos A - Aromas

El vino blanco reserva **La Soledad** realiza la crianza exclusivamente en **barricas de roble americano**, ya que la variedad chardonnay puede aguantar perfectamente la intensidad aromática de este tipo de madera y no necesita mayor volumen en boca.

03592 - 13,80 €

035920 - 28,95 € - 150 cl

ROBLE FRANCÉS

Quercus petraea



T - Taninos A - Aromas

El vino blanco crianza **La Sínia** realiza el envejecimiento en **barricas de roble francés y de acacia** (un 50 % del vino hace la crianza en barricas de roble francés y el 50 % restante en barricas de acacia) porque ambos tipos de madera son muy respetuosas con los delicados aromas de la variedad xarel·lo, a la vez que le aportan un plus de volumen en boca.

03591 - 12,85 €

ACACIA

Robina pseudoacacia



T - Taninos A - Aromas



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

Émile Peynaud, padre de la enología moderna.

Gran Selección 2017

El largo trayecto para alcanzar la excelencia

La cosecha 2017 fue una añada marcada por los contrastes: bastante lluvioso hasta la brotación de las cepas (primera quincena de marzo el merlot y última semana de marzo el cabernet sauvignon) y muy seca hasta el ciclo final (principios de septiembre). Una vendimia poco productiva, con disminuciones de hasta el 30 % de la producción en algunas fincas, pero que permitió a la planta recuperarse de la añada 2016, una de las más secas de los últimos cincuenta años.

Las generosas lluvias de principios de año (más de 146 mm por m²) permitieron que los viñedos recuperaran parte de la energía perdida en la añada 2016. Además, vinieron acompañadas de un mes de diciembre y enero bastante frescos. La primavera también vino con un poco de agua debajo del brazo (89,7 mm), ayudando a las plantas a brotar con fuerza. En verano, sin embargo, más sequía. Solo 30,6 mm en los meses de julio y agosto. La vendimia del cabernet sauvignon comenzó el 27 de septiembre y terminó el 1 de octubre, mientras que el merlot de la llanura se iniciaba el 7 de septiembre y finalizaba el 10 de septiembre. Una vendimia escasa pero de gran calidad que nos ha ofrecido un vino concentrado, redondo y con muy buena acidez.

Nota de cata

De color granate con suaves reflejos rubí. Intensos aromas a fruta negra (cereza picota y grosella) sobre un complejo fondo especiado (clavo y anís estrellado), herbario (lavanda) y balsámico (eucalipto). Recuerdos a humo, chocolate y tabaco. En boca es elegante, con taninos aterciopelados y un final largo y persistente a fruta negra y torrefactos.

03761 16,65 €



Grandes vinos de Rioja: los vinos de estilo y los vinos de origen

¿Qué es actualmente un Rioja? ¿Un vino elaborado con tempranillo y envejecido en barricas de roble de 225 litros o un vino de producción limitada elaborado con variedades recuperadas y en una parcela con unas características edáficas, topográficas y climáticas concretas? La respuesta es bastante sencilla para quien conozca, y ame, la región y sus productos: ambos vinos pueden ser unos magníficos ejemplos de lo que La Rioja puede ofrecer hoy en día.

Vinos de estilo: Gama Clásicos

Vinos que beben de la tradición criados en barricas de 225 litros de capacidad, elaborados con la variedad tempranillo según los criterios temporales establecidos por el consejo regulador y conocidos como cosecha, crianza y reserva.

Características principales

- Más trabajo en bodega que en el viñedo
- Vendimia con uvas que mantienen una buena acidez
- Uso de barricas viejas (también en la fermentación)
- Maceraciones cortas y crianzas largas (tanto en barrica como en botella)
- Vinos con poca extracción
- Vinos menos afrutados, pero más sedosos en el paladar y con fragantes notas especiadas y de madera vieja

Vinos de origen: Gama Senderos

Categoría que engloba vinos de variedades recuperadas del olvido y/o procedentes de parcelas singulares.

Características principales

- Más trabajo en el viñedo que en la bodega
- Vendimia con uvas más maduras
- Uso de barricas nuevas y/o fudres
- Maceraciones largas y crianzas cortas
- Vinos con mucha extracción
- Vinos con más cuerpo, más golosos y afrutados



Tempranillo

Tempranillo
Semicrianza 2021
De color rubí con ligeros reflejos granate. Aromas a fruta negra (mora y cereza picota), flores (violeta) y yogur de fresa sobre un suave fondo a hojas de tabaco, caramelo tofe y especias (pimiento negro). Recuerdos balsámicos a menta y eneldo. En boca es elegante, fresco y sedoso. Final largo y persistente.

0393 - 9,50 €

Crianza

Tempranillo
Crianza 2020
De intenso color rubí con suaves reflejos granates. Aromas a fruta roja (cereza roja e higo seco) y especias (pimienta negra) sobre un perfumado fondo balsámico (eucalipto). Recuerdos a eneldo, ebanistería y vainilla. De entrada suave, con taninos maduros y cuerpo medio, nos deleita con un final largo y persistente.

0394 - 11,50 €

Reserva

Tempranillo
Reserva 2018
De intenso color granate con suaves reflejos anaranjados. Aromas a fruta roja y negra madura (cereza, higo seco y ciruela), yogur de fresa, especias (pimienta blanca), eneldo y hojas de tabaco sobre un delicado fondo de vainilla y ebanistería. Recuerdos a regaliz y anís. En boca es suave y afrutado, con taninos redondos y un final increíblemente largo.

0395 - 15,95 €

Selecta Rioja

2 botellas de Tempranillo 2021
2 botellas de Crianza 2020
2 botellas de Reserva 2018
La mejor manera de conocer el ancestral arte del envejecimiento en barrica de roble a través de la variedad tempranillo.

5039 - 73,90 €

Senderos del Montevico

Garnacha tinta
Cosecha 2022
De color púrpura con reflejos violáceos. Intensos aromas a fruta roja (fresa y cereza) y florales (violeta) sobre un fragante fondo herbáceo (tomillo) y anisado (regaliz). Recuerdos balsámicos (menta) y especiados (pimienta negra). En boca es suave, goloso y con un final largo y afrutado.

0404 - 9,90 €

Senderos de las Nieves

Tempranillo blanco
Cosecha 2022
De color amarillo pálido con suaves reflejos verdosos. Intensos aromas a fruta blanca (pera madura), fruta tropical (piña) y flor blanca (flor de azahar) sobre un refrescante fondo cítrico (lima) y vegetal (hinojo). Recuerdos a pimienta negra y flores secas. En boca es intenso, afrutado y muy fresco. Final largo y persistente con un ligero toque amargo.

0401 - 9,90 €

Senderos de los Arrieros

Tempranillo
Crianza en fudre de gran volumen 2022
De color rubí con suaves reflejos granates. Intensos aromas a fruta roja y negra (ciruela y fresa), especias (pimienta negra) y eneldo sobre un perfumado fondo balsámico (eucalipto). Recuerdos a humo y brasa. En boca es suave, afrutado y con un largo y persistente final.

0402 - 10,85 €

Senderos del Molinero

Viura (macabeo)
Crianza en fudre de gran volumen 2022
De color amarillo limón. Aromas a fruta blanca (pera y manzana), flores blancas (manzanilla y flor de naranjo) y cítricos (lima) sobre un fondo balsámico (eucalipto) y herbáceo (heno seco). Ligeras notas a crianza (hoja de tabaco). En boca es fresco, cremoso y con un final largo y afrutado.

0403 - 10,85 €

Colección Supreme

La selección extraordinaria de 6 de nuestros vinos monovarietales

Le presentamos Colección Supreme 2021, 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 4 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 **Supreme Cabernet Franc 2021.**
- Una botella de **Supreme Garnatxa 2021.**
- Una botella de **Supreme Graciano 2021.**
- Una botella de **Supreme Mencía 2021.**
- Una botella de **Supreme Monastrell 2021.**
- Una botella de **Supreme Tinta Fina 2021.**



PRODUCCIÓN LIMITADA

15.500 LOTES

58,85 €

5037

Parajes históricos de Italia

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

Viaje a las regiones más prestigiosas del mundo del vino, sin moverse de casa, y disfrute de sus fantásticos y sorprendentes vinos. En esta ocasión, nuestros enólogos y sumilleros han recorrido Italia y han escogido, entre más de 75 bodegas, tres magníficos vinos provenientes de los parajes históricos de Piemonte, Abruzzo y Puglia que le permitirán descubrir los sabores y aromas más genuinos del país de la *dolce vita*.

Lote Parajes Históricos: Italia

1 botella de Tumlin ecológico 2018 (Piamonte)

1 botella de Casanova Trebbiano ecológico 2022 (Abruzzo)

1 botella de Lirica 2020 (Puglia)

5049 - 43,50 €



Piamonte - Abruzzo - Puglia

Descubra más sobre estas regiones en nuestro blog.



Piamonte

Tumlin 2018 es un vino tinto ecológico maduro elaborado con la variedad **nebbiolo** (del italiano *nebbia*, niebla en castellano), procedente de los viñedos de Roero más antiguos de la familia Povero, y envejecido 24 meses en barricas de roble eslavo piamontés de 2.500 litros de capacidad. Destaca por sus delicados aromas a fruta negra (mora y frambuesa) y cítricos sobre un fragante fondo a canela, tabaco y almendra. Un vino de color pálido muy ligero y con fragantes y complejas notas de evolución.

Abruzzo

Casanova Trebbiano 2022 de **Abruzzo Superiore DOC** es un vino blanco ecológico afrutado elaborado con la variedad **blanca trebbiano**. El mosto macera con sus pieles durante 12 horas a una temperatura entre 8 y 10 °C para extraer todo el potencial aromático de la variedad. El vino, que realiza un *battonage* de un mes con las lías más finas para ganar untuosidad, destaca por su color amarillo pálido, los intensos aromas a manzana y flores blancas, y por su final seco, fresco y equilibrado.

Puglia

Lirica 2020 Primitivo di Manduria DOC es un vino tinto intenso elaborado con la variedad **primitivo**. La uva se vendimia a mano a finales de septiembre. El mosto fermenta a temperaturas no superiores a 25 °C y realiza una crianza de 6 meses en barricas de roble de gran capacidad. El vino destaca por sus aromas a fruta negra madura (cereza, ciruela) sobre un delicado fondo a especias dulces (jengibre y anís) y tostados (cedro). En boca es seco, con volumen y con un final largo con recuerdos especiados.



Risto Mejide

Risto Mejide Roldán es un mediático publicista y presentador televisivo, famoso por su exigencia como jurado de numerosos concursos de talentos. La reconocida periodista Elisenda Camps vuelve a reunirse con él en el Claris Hotel & Spa 5*GL Barcelona para conversar sobre sus gustos vinícolas, nuestro modelo de negocio y la sostenibilidad en el mundo empresarial.

Cuando escoges un vino, ¿en qué te fijas primero? ¿a qué le das prioridad? ¿a la denominación de origen, a la variedad de uva, a la etiqueta, al precio, a la facilidad para encontrarlo...?

Pues depende. Cuando viajo y no conozco muy bien que zonas o que denominaciones hay, lo que hago siempre es pedir variedad. Ahí opto siempre por pinot noir. Me gusta mucho. En cambio, si estoy aquí, normalmente me dejo seducir por la gente que sabe. Si voy a una zona, me gusta preguntar ¿aquí qué es lo que triunfa más? ¿qué variedad es la más reconocida? Creo que lo importante en los vinos es escuchar, escuchar mucho. Creo que el proceso de disfrutar un vino comienza con la escucha al que te lo está recomendando.

¿Qué precio estarías dispuesto a pagar por un vino? Es decir, en qué momento crees que el precio hace que lo que hay en la botella sea más marketing que producto.

Una cosa son los coleccionistas, la gente que se dedica a coleccionar esa botella, esa añada, esa bodega... el precio que esté dispuesto a pagar alguien por esa botella es el precio que vale. Si te hablo como consumidor, creo que en nuestro país hay vinos extraordinarios por 20 o 30 €. ¡No hace falta gastarse grandes fortunas! Tenemos esta suerte,

este privilegio... Tenemos zonas vinícolas, como el Penedès, Priorat o Rioja, que son extraordinariamente ricas y en las que no hace falta gastarse una millonada para disfrutar de un gran vino. Lo difícil es eso, para mí. Es como la ropa, ¡es muy fácil vestir bien si vistes con marcas carísimas! Y, aun así, también hay estropicios, pero bueno... Y con dinero, todo es más fácil porque ya sabes que vas a sota, caballo, rey. Lo difícil es con un presupuesto más ajustado, ir elegante, ir bien y siempre adecuado a la ocasión. Esto también pasa con los vinos. Afortunadamente en este país no es tan difícil llegar a esos vinos en que por 20 € estás haciendo una cata de un vino extraordinario y yo creo que eso es importante, lo demás es postureo y a mí no me gusta el posturo.

«Tenemos el privilegio de tener zonas vinícolas que son extraordinariamente ricas y en las que no hace falta gastarse una millonada para disfrutar de un gran vino.»

¿Qué te parece si hablamos de conceptos actuales como la sostenibilidad, el medio ambiente o la economía circular...? Hoy en día, los ciudadanos, el consumidor en general, tienen muy presente estos conceptos. Por este motivo, en Bodegas Maset estamos poniendo en marcha una prueba piloto para recoger las botellas de nuestros cavas a domicilio y volver a reutilizarlas.

¡Qué bueno! Ojalá hubiera existido esto cuando yo era pequeño porque yo era de los chavales que me enviaban al súper a devolver las botellas. ¿Te acuerdas cuando devolvíamos los cascos de refrescos? ¡Y te devolvían dinero! ¡Te daban cinco pesetas! ¡Qué viejo me he sentido ahora!

Pues ya ves que yo también conozco el tema... Tú que eres también del oficio, ¿crees que la sostenibilidad va a ser la base de la empresa del futuro?

¡Yo creo que ya es la base del presente! Hoy en día no hay empresa en el mundo que no se esté planteando o deba plantearse ya procesos sostenibles. Básicamente, como ocurría hace 20 o 30 años con el tema de la informática. ¿Te acuerdas cuando salieron los primeros ordenadores y nos preguntábamos si las empresas del futuro tendrían ordenadores? ¡Pues igual! Los que no tengan procesos sostenibles no sobrevivirán. Las empresas que no sean conscientes de que no podemos crecer a costa del planeta no sobrevivirán. Pero no solo por un tema ecologista, es un tema de supervivencia e incluso de responsabilidad del consumidor, porque el consumidor está exigiendo ya esa visión en todos los productos que consume. El consumidor penaliza a la empresa que no cuida el medioambiente. La empresa, aunque solo sea por egoísmo, por querer vender, debe hacerlo. Pero es que además es verdad que estamos en una situación crítica a nivel de civilización.

«La sostenibilidad es la base del presente.»

Y lo encontramos en la elaboración del vino y en cualquier otro producto. En Maset, a parte de la sostenibilidad, se tiene cuidado del producto desde el inicio, pasando por la elaboración

y venta, y terminando en la posventa. ¿Crees que el cliente lo entiende como un valor añadido o hoy en día solo valoramos el precio y la calidad y no nos importa nada más?

Yo creo que sí, claro que se valora. Es más, se valora en la medida que el consumidor de los vinos de Maset sabe que se le ha escuchado, que a mí eso me parece muy importante. Si tú tienes una interacción con un consumidor, no solo le cuentas cosas, no solo le cuentas —oye, pues tengo un vino de Rioja que es maravilloso—. Es que además también escucha. El comercial, los buenos comerciales y Maset tiene más de 600 comerciales, saben escuchar a su consumidor. Todo eso se plasma al final en un producto, con lo cual, al cabo de unos meses, ese mismo comercial puede venir y decirte —te he escuchado y aquello que tú pedías ya lo tenemos —. ¡Eso es un poder impresionante!

En el mundo de marketing se utilizan muchos anglicismos, muchos tecnicismos que realmente la gente de la calle no entiende. ¿Crees que en el mundo del vino hemos abusado o hemos pecado de utilizar un léxico muy técnico?

Bueno, yo creo que tiene que haber ese léxico para la gente muy especializada. Yo entiendo que cuando un experto prueba estos vinos es capaz de dar una serie de referencias a las que yo jamás llegaré. Lo bonito de esto no es que exista o no para esos niveles. Lo bonito de esto es que alguien como yo, que no soy un experto, que soy un disfrutón, que vengo y me acerco al vino, lo puedo disfrutar a mi manera. Es decir, yo haré una cata de vinos como la que acabo de hacer y me vendrán unos referentes que son los míos, y aun así seré capaz de disfrutarlo, de ver que hay diferencias. Por supuesto, las explicaré mucho peor que un experto, pero seré capaz de disfrutarlas. Pasa con la música, pasa con el arte, pasa con muchísimas cosas... ¡Porque no hace falta ser Beethoven para disfrutar de la Novena sinfonia! Una cosa que me contó Ferran Adrià hace muchos años es el concepto del paladar mental.

Cuéntame. Esto es interesante...

Nuestro paladar tiene memoria, acumula sabores, igual que nuestra piel acumula cicatrices. Y me parece que el vino también evoca situaciones. Es la madalena de Proust. Tú te tomas una madalena y de repente evocas toda una historia. ¡Aquí pasa lo mismo! O sea, el vino tiene esa capacidad. De repente, cuando abres esa botella de ese vino que te tomaste ese día, tu paladar se activa y recuerda situaciones. El paladar mental se enriquece a medida que vas probando diferentes vinos, en diferentes situaciones. Con una canción, pasa lo mismo. Tenemos también oído, memoria auditiva... Tú escuchas una canción y te lleva a ese momento...

¿Consideras que la elaboración de un vino puede ser también un arte? Porque fíjate donde nos llevan los vinos —la experiencia— y aquí porque no tenemos un experto que nos haga una cata profesional, pero nos puede llevar a un mundo de sensaciones también y a expresar muchas cosas.

Sin duda. La experiencia gastronómica y la experiencia organoléptica tiene lo que decíamos antes, a parte del paladar mental, nos despierta



No se pierda la entrevista completa en nuestro blog



cosas que a lo mejor no sabíamos. Te habrá pasado en un restaurante, probando un menú degustación de un chef... ¡Es que los cocineros también son artistas! Lo único es que su arte no entra a través de los ojos o del oído, sino de la boca. Y de repente, te evoca cosas que dices —madre mía, lo que me está despertando esta persona, ¿no?—. En un vino pasa lo mismo —lo que te decía antes— tienes un paladar mental, tienes unas memorias asociadas a ciertos sabores que, de repente, vuelve a ti de una manera que no esperabas. A todos nos ha pasado entrar, por ejemplo, en casa de tus abuelos... ¡esa casa tenía un olor característico! ¡El vino también entra mucho por el olfato! Y lo que de alguna forma te entra por esa vía, llega a lugares que no llega ni la vista ni el oído.

«El éxito de Maset se basa, sobre todo, en saber escuchar.»

Cambiando de tema, ahora que vamos hacia las fiestas de Navidad, ¿con quién te identificas más, con la gente que le encantan o eres de los que espera que pasen rápido?

Yo estoy en plena mutación. Yo antes no soportaba las navidades hasta que mis hijos han empezado a disfrutarlas. Además, yo ahora no las vivo tanto por mí... ¡Ahora lo veo a través de sus ojos y alucino! Estoy reviviendo las navidades, estoy reencontrándome y reconciliándome con las navidades gracias a ver la cara que se les pone en la mañana de Reyes... o el momento en el que verán los regalos de Papá Noel, o lo que sea, da igual, porque en casa somos de celebrarlo todo. Y eso te reconcilia con muchas cosas realmente. ¡Los hijos te reconcilian con la vida!

¿Brindamos por algo, Risto?

Por 2024 ¡y por todos los que vengan!

Los favoritos de Risto

Syrah

■■■■ 0378 - 13,30 €

La Soledad

■■■■ 03592 - 13,80 €





Origen

COSECHA 2022

D. O. Catalunya

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

Afrutado

Elaborado siguiendo los métodos ancestrales de las masías del Penedès.

5,95 €

0352



Origen

COSECHA 2022

D. O. Catalunya

Garnacha tinta y trepat

Ligero

Innovación y tradición conjugadas en un afrutado vino rosado.

6,15 €

0362

Novell

El primer vino del año

NOVEL 2023

D. O. Penedès

Cupaje de variedades blancas

Afrutado

Tras el frenesí 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.



8,00 €

0351



Vinya Selena

COSECHA 2022

D. O. Catalunya

Xarel-lo, macabeo y sauvignon blanc

Afrutado

Vino semidulce ideal para disfrutar de la magia del mediterráneo.

7,50 €

0357



Vinya Selena

COSECHA 2022

D. O. Catalunya

Garnacha tinta y trepat

Afrutado

Vino rosado semidulce con intensos aromas a fruta roja fresca.

7,50 €

0367



Eufòria

COSECHA 2022

D. O. Penedès

Moscatel de Frontignan, sauvignon blanc, xarel-lo y gewürztraminer

Afrutado

Una explosión de fruta y flores.

11,95 €

03593



Eufòria

COSECHA 2022

D. O. Penedès

Merlot y garnacha tinta

Afrutado

Nuestro vino rosado más fragante y complejo.

12,95 €

0365



Blanc de Blancs

COSECHA 2022

D. O. Penedès

Xarel-lo

Ligero

Elaborado con la variedad xarel-lo, la auténtica joya del Penedès.

7,80 €

0354



Flor de Mar

COSECHA 2022

D. O. Penedès

Chardonnay

Afrutado

Elaborado con chardonnay, la uva blanca más popular del mundo.

10,50 €

0355



La Sínia

CRianza 2021

D. O. Penedès

Xarel-lo

Crianza en barrica

Maduro

Vino de paraje singular y envejecido en barricas de roble francés y de acacia.

12,85 €

03591



La Soledad

RESERVA 2021

D. O. Penedès

Chardonnay

Crianza en barrica

Maduro

Vino de paraje singular envejecido en barricas de roble americano.

13,80 €

03592

28,95 €

035920 - 150 cl



Singular Malvasia de Sitges

COSECHA 2022

D. O. Penedès

Malvasia de Sitges

Afrutado

Una de las variedades más genuinas del litoral mediterráneo.

14,05 €

03595



Singular Xarel-lo Biodinámico

COSECHA 2022

D. O. Penedès

Xarel-lo

Agricultura biodinámica

Afrutado

Nuestro primer vino proveniente de agricultura biodinámica.

14,05 €

03594



Ibericus Verdejo

COSECHA 2022

Verdejo

Afrutado

El vino más fragante de nuestra gama Ibericus.

9,65 €

0356



Senderos de las Nieves

COSECHA 2022

D. O. Ca. Rioja

Tempranillo blanco

Afrutado

Una exótica variedad solo disponible en La Rioja.

9,90 €

0401



Senderos del Molinero

SEMICRIANZA 2022

D. O. Ca. Rioja

Viura (macabeo)

Crianza en fudres de gran tamaño

Maduro

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

10,85 €

0403



Atlántico

COSECHA 2022

Albariño

Afrutado

Vino sorprendentemente fresco que hace honor a su nombre.

11,90 €

03501



Ponte de Barbeita

COSECHA 2022

D. O. Vinho Verde

Alvarinho

Afrutado

Descubra la magia de la uva alvarinho portuguesa.

13,30 €

2254



Origen

COSECHA 2021
D. O. Catalunya
Garnacha tinta y cabernet sauvignon
Afrutado
Un homenaje al esfuerzo y a la dedicación de nuestros antepasados.

6,50 €
0372



Cabernet Franc

SEMICRIANZA 2022
D. O. Catalunya
Cabernet franc
Corta crianza en barrica
Afrutado
Un tinto de clima mediterráneo con tendencia continental perfumado y delicado.

9,50 €
03732



Cabernet Sauvignon

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

8,65 €
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.

11,70 €
03751



Ibericus

SEMICRIANZA 2022
Graciano
Corta crianza en barrica
Intenso
Una pequeña joya vitivinícola autóctona de la península ibérica.

8,60 €
03735



Tempranillo

SEMICRIANZA 2021
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».

9,50 €
0393



Crianza

CRINANZA 2020
D. O. Ca. Rioja
Tempranillo
Crianza en barrica y afinamiento en botella
Maduro
Un vino para redescubrir los orígenes de La Rioja.

11,50 €
0394



Reserva

RESERVA 2018
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.

15,95 €
0395



Roble

CRINANZA 2019
D. O. Catalunya
Tempranillo
Crianza en barrica
Maduro
Nuestro tinto tempranillo elaborado en barricas nuevas de roble francés y americano.

8,65 €
03742



Gran Roble

RESERVA 2018
D. O. Penedès
Tempranillo
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella
Maduro
Nuestro tempranillo reserva de marcado carácter mediterráneo.

11,70 €
03750



Foc

RESERVA 2018
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.

12,85 €
03752



Syrah

RESERVA 2019
D. O. Catalunya
Syrah
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella
Intenso
Elaborado con uvas de viñedos áridos de la cordillera prelitoral.

13,30 €
0378



27,10 €
03782 - 150 cl



Senderos del Montevico

COSECHA 2022
D. O. Ca. Rioja
Garnacha tinta
Afrutado
Un tinto riojano de marcado carácter mediterráneo.

9,90 €
0404



Senderos de los Arrieros

SEMICRIANZA 2022
D. O. Ca. Rioja
Tempranillo
Crianza en fudres de gran tamaño
Maduro
Vino tinto de La Rioja que recupera la crianza en fudre.

10,85 €
0402



1777

RESERVA 2018
D. O. Penedès
Cariñena y cabernet sauvignon
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella
17.620 botellas
Intenso
Como homenaje a los fundadores de la dinastía Massana en 1777, hemos aplicado las técnicas más tradicionales de elaboración a este vino.

23,95 €
03765



Natura

COSECHA ECOLÓGICO 2022
D. O. Penedès
Garnacha tinta
Maceración carbónica
Afrutado
Nuestra garnacha ecológica elaborada mediante maceración carbónica.

9,70 €
0374



Natura

CRINANZA ECOLÓGICO 2020
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.

10,35 €
0373



Natura

RESERVA ECOLÓGICO 2018
D. O. Penedès
Cabernet sauvignon, merlot y garnacha tinta
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella
Intenso
Intensidad y elegancia fruto de una tierra sana.

12,40 €
0375



Gran Selección

GRAN RESERVA 2017
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.

16,65 €
03761



Cosecha

COSECHA 2022
D. O. Ribera del Duero
Tempranillo (tinta del país)
Intenso
Ideal para conocer el potencial de la conocida denominación de origen Ribera del Duero.

11,35 €
2172



Crianza

CRINANZA 2020
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.

16,50 €
2174



Mas Viló

SEMICRIANZA 2021
D. O. Q. Prioat
Garnacha tinta y cariñena
Crianza en barrica y afinamiento en botella
Intenso
El lado amable de nuestro Prioat.

15,95 €
2372



Clos Viló

CRINANZA 2019
D. O. Q. Prioat
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.

22,95 €
2374





Cavas Tradicionales

COSECHA 2021

D. O. Cava

12 meses de crianza

Ligeros

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

SEMISECO

Xarel-lo, macabeo y parellada

7,95 €

0311

BRUT

Xarel-lo, macabeo y parellada

7,95 €

0313

BRUT NATURE

Xarel-lo, macabeo y parellada

7,95 €

0314

BRUT ROSÉ

Trepat y garnacha tinta

8,95 €

0316



Cavas Reserva

RESERVA 2020

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

11,45 €

0321

BRUT RESERVA

11,45 €

0323

BRUT NATURE RESERVA

11,45 €

0324



Zero

COSECHA 2022

Airén, macabeo y moscatel

Ligero

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

SIN ALCOHOL

7,75 €

02601



Nectar White

SEMISECO RESERVA 2020

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

Ligero

Perfecto para acompañar sus mejores sobremesas.

CAVA DE POSTRE

11,45 €

0331



Ice Cocktail

SEMISECO RESERVA 2020

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

Ligero

Nuestro primer cava elaborado especialmente para disfrutarlo con hielo.

11,45 €

0332



Aurum

BRUT NATURE RESERVA 2020

D. O. Cava

Xarel-lo y chardonnay

24 meses de crianza

Ligero

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

11,70 €

0327



Vintage

BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÓGICO 2019

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

45 meses de crianza

Maduro

El verdadero fruto de la perseverancia y el saber hacer.

14,95 €

0334

31,50 €

0325 - 150 cl

L'avi Pau
BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÓGICO 2019
D. O. Cava
Xarel-lo, macabeo y chardonnay
45 meses de crianza
29.975 botellas
Maduro
La semilla original de un sueño de más de dos siglos que sigue hoy más vivo que nunca.

El cava más premiado de la bodega
Ganador de 19 medallas en las últimas 4 cosechas

16,95 €
033411

Mejor cava del mundo
Mejor vino espumoso ecológico del mundo

BRUT NATURE RESERVA ECOLÓGICO 2020
Xarel-lo
24 meses de crianza
12,95 €
0828

BRUT RESERVA ECOLÓGICO 2020
Xarel-lo
24 meses de crianza
12,95 €
0827

BRUT ROSÉ ECOLÓGICO 2021
Trepat y garnacha tinta
12 meses de crianza
12,95 €
0829



Pau Massana

BRUT NATURE ECOLÓGICO 2021

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

12 meses de crianza

Ligero

El 100 % de la recaudación irá destinado a un proyecto de investigación de enfermedades minoritarias.

12,00 €

0883



1917

BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÓGICO 2019

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y pinot noir

45 meses de crianza

Maduro

Nuestro homenaje a Josep Massana Carbó, quien en 1917 elaboró el primer cava de la bodega.

ESTUCHE INDIVIDUAL

23,05 €

0335

1917

1 botella de 1917 brut nature gran reserva ecológico 2019

2 copas de cava

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



28,85 €

03351

Natura

1 botella de Natura 2022

1 botella de Natura Crianza 2020

1 botella de Natura Reserva 2018

Descubra las variedades tintas más importantes de la región, saboree los matices del paso del tiempo y llévase un pedacito del Penedès a casa con estos tres vinos ecológicos.



32,45 €

5046

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.

2,90 €

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.

3,20 €

1025



Abadía Navidad

ESTILO BELGA (ABADÍA)

Cebada
Cuádruple malta
Doble fermentación
No filtrada
33 cl

Su largo proceso de maduración, casi el doble de lo normal, nos proporciona una cerveza con más cuerpo y densidad y un intenso gusto a cereal. Una tradición histórica, ideal para combatir el frío y acompañar las copiosas comidas navideñas.

3,20 €

1035

Parajes Históricos: Italia

1 botella de Tumulín ecológico 2018 (Piamonte)

1 botella de Casanova Trebbiano ecológico 2022 (Abruzzo)

1 botella de Lírica 2020 (Puglia)

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



43,50 €

5049

Essència Priorat

2 botellas de Mas Viló 2021

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.



57,85 €

5038

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.

3,15 €

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.

3,20 €

1065



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.

15,50 €

3971

*Disponible próximamente

Colección Supreme

1 botella de Supreme Cabernet Franc 2021

1 botella de Supreme Garnatxa 2021

1 botella de Supreme Graciano 2021

1 botella de Supreme Mencía 2021

1 botella de Supreme Monastrell 2021

1 botella de Supreme Tinta Fina 2021



58,85 €

5037



Selecta Rioja

2 botellas de Tempranillo 2020

2 botellas de Crianza 2020

2 botellas de Reserva 2018

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



73,90 €

5039



CLIENTE

PREMIUM

Consiga 75 € para sus compras de 2024

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) o ahora también con un consumo superior a 600 €, usted será Cliente Premium.

* Aplicable a vinos y cavas

Nuevas ventajas de ser Cliente Premium

Solo por ser Cliente Premium, durante el próximo año usted recibirá 3 vales de regalo de 25 € cada uno para utilizar en la compra de productos no catados anteriormente. Puede consultar las condiciones más detalladamente en nuestra web.

¿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.



+ info
Consulte el detalle de las condiciones

MASET

BONUS

Escoja entre estos regalos por compras superiores a...

70 €



Roble
D. O. Catalunya

03742 8,65 €



Blanc de Blancs
D. O. Penedès

0354 7,80€



Set de identificadores

3726

7 %
descuento

110 €



Mas Viló
D. O. Q. Priorat

2372 15,95 €



Singular Malvasia de Sitges
D. O. Penedès

03595 14,05 €



Enfriador de botellas

3550

10 %
descuento

150 €



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

03782 27,10 €



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

035920 28,95 €



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

0325 31,50 €

13 %
descuento

200 €



Ponte de Barbeita
D. O. Vinho Verde

2254 39,90 €



Nu Brut Nature
D. O. Cava

0828 38,85 €



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 200 g.
1 chorizo estrecho de 180 g.
1 somalla de 160 g.



ESPECIAL FIESTAS

200 €

Parajes Históricos: Italia

5049

GARANTÍA MASET

Una exclusiva selección de vinos de los parajes vitivinícolas más importantes del mundo valorado en 43,50 €.

1 botella de Tumlin ecológico 2018 (Piamonte)
1 botella de Casanova Trebbiano ecológico 2022 (Abruzzo)
1 botella de Lirica 2020 (Puglia)



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.



Estas promociones no son aplicables a otras ofertas y son válidas hasta fin de existencias.

Essència Priorat

La puerta de entrada al Priorat

El lote formado por dos botellas de Mas Viló semicrianza 2021 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 - 57,85 €



MASET
VINOS Y CAVAS



02/12 Visita
enoturística
en el Priorat
Reserve aquí sus
entradas.