

MASET

MAGAZINE



Revista interactiva
Feu clic als enllaços

Per la compra de 12 ampolles

6
copes
GRATIS

veure pàgina 4

**NO US PERDEU
L'ANUNCI DE
LA CAMPANYA!**



Sumari



3

Notícies Maset

El nostre dia a dia

4

L'estiu es gaudeix més amb la copa Pompadour

6 copes de franc per la compra de 12 ampolles

6

Una espatlla ibèrica de regal per als més gurmets

O maletí de pernil d'engreix ibèric

7

L'harmonia inesperada

Cava gran reserva i pernil ibèric

8

Ancestral Xarel·lo

El plaer de les coses espontànies

9

Còctels amb accent mediterrani

Gamma de vins d'agulla Abadia Mediterrània

10

Eufòria, el vi negre d'aquest estiu!

Elaborat per a ser consumit fred

12

Natura Macabeu

El primer vi blanc brisat del celler

14

La Sinia

La joia oculta del Mediterrani

15

Vins atlàntics

Atlàntico i gamma Pazo de Oiras

16

Descobriu la gamma més àmplia de productes elaborats per un únic celler

Vins blancs, rosats, negres, caves, vins dolços i cerveses



Com clasifiquem els nostres productes?

Descobriu les 5 característiques bàsiques d'un vi al nostre blog

info@maset.com

maset.cat

900 200 250

650 200 250





Uniu-vos al nostre canal de WhatsApp

Notícies, promocions, novetats i molt més!

Seguiu-nos a





Apunteu-vos al nostre butlletí electrònic

Rebeu ofertes especials i informació del celler.



Certificado PEFC

Este producto procede de bosques gestionados de forma sostenible y fuentes controladas

PEFC 14-38-00054

www.pefc.org



WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

Un estiu viu, com la terra que ens acull

La natura no és només entorn: és casa. És aquell lloc que habitem amb respecte, que cultivem amb paciència i que celebrem a cada copa que compartim.

Aquest estiu, a Maset us volem parlar de vins, però també de persones i natura. D'equips que treballen seguint els ritmes de la lluna, d'animals amb qui compartim hàbitat, de nens (com l'Asier) i famílies que no es rendeixen, de somriures sincers que arriben compartint una ampolla de vi.

Us presentem un número ple de vida. Amb novetats com el **Natura Macabeu**, el nostre primer vi brisat, o vins que trenquen esquemes i desafien la calor, com el nostre **Eufòria negre**. Amb reconeixements que ens fan sentir orgull, com les distincions del reconegut sommelier **Tim Atkin MW**, **Girovi**, **AWC Vienna** o **Effervescents du Monde**. Amb gestos que parlen de qui som, com la col·laboració amb l'Hospital Parc Taulí de Sabadell, que enguany impulsa la investigació de la síndrome de Prader-Willi.

Però també amb propostes que conviden a gaudir del moment: copes elegants, còctels amb accent mediterrani, maridatges gurmet amb pernil ibèric i una llista de música per acompanyar una bona tarda d'estiu. Tot això és el nostre dia a dia. I avui, volem compartir-lo amb vosaltres.

Molt bon estiu!

Família Massana



Edita

Maset Magazine és la revista per als clients de Cellers Maset.

Nascut el 1777 al cor del Penedès, Maset és avui un reconegut grup vitivinícola propietat de la família Massana, amb cellers repartits en diferents regions de la península Ibèrica (Penedès, Priorat i La Rioja) i pioner en la venda directa de vins i caves al consumidor final. Un tret característic que, junt amb la constant innovació i la gran qualitat dels seus productes, el converteixen en un referent dins el sector.

Departament de màrqueting i comunicació de Cellers Maset.

Aquesta revista es publica en català, castellà i alemany.

Condicions de la revista

Totes les ampolles són de 75 cl excepte indicació contrària.

Les imatges dels productes no són contractuals i els preus són vàlids excepte error tipogràfic.

Enviament de franc en compres iguals o superiors a 50 €.

Enviament exprés: rebeu la vostra comanda en 24 hores per tan sols 3 € més (només península) en comandes realitzades de dilluns a dijous abans de les 12 h.

Ofertes vàlides per a comandes realitzades fins al 17 d'agost de 2025 o fi d'existències.



Si no quedeu satisfets, us canviem el producte o us retornem els diners.

NOTÍCIES MASET

El nostre dia a dia

Projectes, reconeixements i iniciatives que ens connecten amb vosaltres i amb la terra. Aquesta és una selecció de les darreres notícies que marquen el present i el futur del nostre celler.

SOLIDARITAT

Beca Pau Massana 2025: un acte ple d'emoció i compromís

El passat 10 d'abril, la seu del celler (la Granada, Barcelona) va acollir l'acte d'entrega de la **Beca Pau Massana 2025**, que destinarà 25.000 € a la investigació de la **síndrome de Prader-Willi** a l'I3PT de Sabadell. Amb una sala plena a vessar i testimonis commovedors de professionals i famílies, l'acte va reafirmar l'essència solidària d'una iniciativa que neix en record a Pau Massana i del compromís del celler amb la recerca mèdica. En només cinc anys, **Maset ha aportat més de 150.000 €** a projectes de salut. Una fita que només ha estat possible gràcies al suport de tots els nostres clients.



NOVA CERTIFICACIÓ BIODINÀMICA

Natura Xarel·lo, el nostre primer vi amb el segell Demeter



Aquest abril, Cellers Maset ha fet un pas més en el camí de la sostenibilitat obtenint la prestigiosa certificació biodinàmica Demeter per al vi blanc Natura Xarel·lo. **Un reconeixement que consolida el compromís del celler amb una viticultura conscient, viva i connectada amb el seu entorn.** Elaborat seguint els cicles naturals i amb el màxim respecte per la biodiversitat, aquest vi representa una nova manera d'entendre el territori: amb autenticitat, puresa i amb un ull mirant a les estrelles.

PREMIS

Un 2025 ple de reconeixements per als nostres vins i caves

L'any ha començat amb **excel·lents notícies per al celler**. El cava 1917 ha estat guardonat amb una **medalla d'or als Effervescents du Monde**, mentre que el **Natura Xarel·lo 2024** ha obtingut una destacada **medalla Gran Or al Girovi 2025**, consolidant-se com un dels **millors vins blancs joves de l'any**. Per la seva banda, el **Syrah Reserva 2021 —el vi negre preferit dels nostres clients el passat 2024—** ha estat reconegut amb una **medalla d'or a l'AWC Vienna 2025**, un dels certàmens més prestigiosos del món. A més, el crític britànic **Tim Atkin MW** ha destacat **cinc vins Maset** al seu informe **Catalunya 2025**, amb **puntuacions de fins a 92 punts i dues distincions QPR** per la seva excel·lent relació qualitat-preu. **Una veritable collita de reconeixements que reafirma el nostre compromís amb l'excel·lència, la sostenibilitat i l'autenticitat.**



Marc Massana, responsable del celler, amb el cava 1917 premiat.

Més notícies, al nostre blog:



L'estiu es gaudeix més amb la copa Pompadour

Aquest estiu, Maset us regala una selecció exclusiva de copes per brindar com cal. Per la compra de 12 ampolles, podreu escollir **6 copes de franc** de les prestigioses marques **Schott Zwiesel** i **Krosno**, reconegudes per la seva qualitat, resistència i disseny professional.

Com a novetat, us presentem la sofisticada copa **Pompadour**, inspirada en la figura de Madame de Pompadour, amant de Lluís XV i icona del refinament francès del segle XVIII. Diu la llegenda que aquesta copa ampla i ele-

gant va ser modelada segons la forma del seu pit i va esdevenir, amb el temps, la copa preferida per servir xampany als salons aristocràtics europeus.

Més que una copa, és una declaració d'estil. Afegiu-hi el vostre cava preferit i deixeu que el moment brilli amb llum pròpia.

Oferta vàlida fins al 17 d'agost o fi d'existències.

NOVETAT

Pompadour

Per a caves joves i aperitius elegants.



KROSNO

	28 cl		17 cm
	11,2 cm		3541

Copa ampla i baixa, d'inspiració clàssica, ideal per als amants del glamour. El seu disseny evoca els salons aristocràtics del segle XVIII, on se servia el xampany com a símbol de celebració i sofisticació. Perfecta per a servir cava fresc o còctels d'estiu amb un toc «retro» i «chic».

6 COPES DE REGAL PER LA COMPRA DE 12 AMPOLLES

Les 6 copes a escollir seran d'un únic model. Cada copa està valorada en més de 8 € en botigues especialitzades.

*Gran
Sommelier*

Per a negres criança, reserva i gran reserva.



Gran obertura per oxigenar el vi i expressar les aromes de criança. Dirigeix el líquid al centre de la llengua per equilibrar tanins i fruita.

*Sommelier
Versàtil*

Per a blancs, rosats, negres joves i caves gran reserva.



Ideal per concentrar les aromes primàries. La seva tija llarga ajuda a conservar la temperatura del vi.

*Sommelier
de Cava*

Per a caves joves, reserva i gran reserva.



Dissenyada amb forma de tulipa per retenir el carbònic i intensificar les aromes.

*Petit
Sommelier*

Per a negres criança, reserva i gran reserva.



Copa de grans dimensions sense tija. Dirigeix el vi cap a la vora de la llengua, potenciant la fruita i equilibrant l'acidesa.



Una espatlla ibèrica de regal per als més gurmets

Aquest estiu, volem obsequiar-vos amb dos regals excepcionals perquè les vostres nits siguin plenes de sabor i elegància.



GRATIS
per compres
superiors a 350 €

O PER NOMÉS 39 € en
compres superiors a 145 €

Aquesta oferta no és aplicable a la
promoció de copes ni a cap altra.



Espatlla ibèrica de Jabugo

Espatlla d'engreix ibèrica *Flor Sierra de Jabugo*, d'entre 4,5 i 5,5 kg, curada en un assecador natural als peus de la Sierra d'Aracena. Aromes profunds, greix infiltrat i una textura que es fon al paladar.

3585 - **99 €**



GRATIS per compres superiors a 145 €

O PER NOMÉS 10 € en compres superiors a 100 €

Aquesta oferta no és aplicable a la promoció de copes ni a cap altra.



Maletí de pernil d'engreix ibèric
(8 sobres de 50 g filetejats)

Una selecció pràctica i elegant per gaudir de l'autèntic pernil ibèric amb la màxima comoditat. Ideal per a aperitius, pícnic o per regalar.

35851 - **29,50 €**





Vintage

**GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA
BRUT NATURE 2020**

Xarel·lo, macabeu i parellada

Ampli, persistent i amb una bombolla elegant. El nostre cava més tradicional, elaborat amb el cupatge clàssic del Penedès: xarel·lo, macabeu i parellada.

**AGRICULTURA
ECOLÒGICA**

0334 - 75 cl - **15,90 €**
0325 - 150 cl - **33,75 €**

L'harmonia inesperada

Cava gran reserva i pernil ibèric

Hi ha maridatges que no només funcionen: emocionen. I un dels més sorprenents —i alhora més naturals— és el que es crea entre un bon cava gran reserva i un pernil ibèric de qualitat.

El secret no és només l'equilibri entre el greix i l'àcida, o entre la dolçor subtil del pernil i la sobrietat del cava brut nature. És una qüestió d'aromes compartides. Quan el cava ha reposat durant anys al celler, desenvolupa notes complexes de fruita seca, pa torrat, llevats i espècies —exactament el mateix univers aromàtic que trobem en un pernil curat artesanalment.

Aquest fenomen, que en paraules del sommelier **François Chartier** es coneix com a **maridatge molecular**, fa que dues elaboracions tan diferents **parlin el mateix llenguatge sensorial**. I el resultat és una simfonia de textures, sabors i aromes que es potencien l'una a l'altra.

Un glop de cava neteja el paladar i convida a tornar-hi. Un nou tall de pernil aporta untuositat i profunditat. I així, menjant i bevent, el temps s'atura.

L'avi Pau

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE 2020

Xarel·lo, macabeu i chardonnay

Fresc, complex i amb aromes cítriques i de criança. El cava més premiat del celler.



Medalla d'or
CSWWC 2024



Medalla d'or
Effervescents
du Monde 2024



Medalla d'argent
Vinari 2024



Medalla d'argent
Decanter 2024

**AGRICULTURA
ECOLÒGICA**

033411 - **17,95 €**



1917

**GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA
BRUT NATURE 2020**

Xarel·lo, macabeu i pinot noir

L'homenatge al primer cava del celler. Escollit millor cava brut nature del món al CSWWC 2024.



Best in Class
CSWWC 2024



Medalla d'argent
Decanter 2024



Medalla d'argent
Vinari 2024

**AGRICULTURA
ECOLÒGICA**

0335 - 75 cl - **24,65 €**
03353 - 150 cl - **49,95 €**

ANCESTRAL XAREL·LO

El plaer de les coses espontànies

Ancestral Xarel·lo és el nostre escumós més viu i divertit. Elaborat amb el mètode ancestral —una sola fermentació i sense sulfits afegits— captura la frescor de la fruita en estat pur. Un vi que s'expressa amb bombolles i es gaudeix amb els cinc sentits.

Cada ampolla té la seva pròpia banda sonora. La de l'**Ancestral Xarel·lo** és suau, natural i plena de llum. Sona a una tarda tranquil·la, a brisa tèbia, al crit esmolat de les orenetes i a una cançó que no vols que s'acabi. Poseu-lo a refredar, escolliu el disc... i deixeu-vos portar per les millors bombolles.

Ancestral Xarel·lo

VI ESCUMÓS ANCESTRAL 2024

Tipus:	Lleuger	Cos:	●●○○○
Dolçor:	●○○○○	Tanins:	●○○○○
Acidesa:	●●●○○	Alcohol:	●●○○○

De color groc llimona amb reflexos or nou. Aromes de fruites amb os sobre un fons cítric, floral i anisat. Records salins i de fruits secs. En boca és fresc, cremós i amb una bombolla fina i espurnejant.

Amb embolcall de paper

0329 - 12,90 €

Del vi al vinil

Un viatge sonor per gaudir del vi amb tots els sentits

Escolteu la selecció musical capturant aquest codi QR:



Còctels amb accent mediterrani



Refresqueu els vostres estius amb la gamma Abadia Mediterrània
Descobriu totes les receptes al nostre blog

Quan l'estiu ho omple tot i el bon ambient s'instal·la a taula, els àpats s'allarguen, les converses flueixen... **i un còctel fresc i sorprenent pot transformar qualsevol moment en inoblidable.**

Els nostres **vins d'agulla Abadia Mediterrània** —lleugers, afruitats i amb una bombolla suau— són la base ideal per crear combinacions originals, fàcils i delicioses.

Amb el muscat, la garnatxa negra o el verdejo com a punt de partida, us convidem a descobrir una nova manera de gaudir del vi: explorant sabors, jugant amb la fruita i deixant volar la creativitat.

Obriu una ampolla, afegiu-hi gel, herbes aromàtiques, cítrics o un toc dolç... i deixeu que l'esperit de la Mediterrània us sedueixi.



Flor del Mediterrani

amb Abadia Mediterrània Muscat 2024

0358 - 8,05 €

Base

Abadia Mediterrània Muscat (7,5 % vol.)

Ingredients

- 100 ml d'Abadia Mediterrània Muscat
- 30 ml de licor de flor de saüc (St-Germain)
- 15 ml de suc de llima acabat d'exprimir
- Glaçons
- Menta fresca i una rodanxa de cogombre per decorar

Preparació

En una copa Petit Sommelier, afegiu-hi gel, el licor de flor de saüc i el suc de llima. Ompliu amb el Muscat ben fred i remeneu suaument. Decoreu amb una fulla de menta i una rodanxa de cogombre. Un còctel lleuger, aromàtic i floral, ideal per a migdies calorosos.



Rosat del capvespre

amb Abadia Mediterrània Rosé 2024

0368 - 8,05 €

Base

Abadia Mediterrània Rosé (11,5 % vol.)

Ingredients

- 100 ml d'Abadia Mediterrània Rosé
- 40 ml de vermut blanc
- 10 ml de xarop de maduixa o gersd
- Glaçons
- Fruits vermells congelats (maduixes, gersd) per decorar

Preparació

En una coctelera, poseu els glaçons, el xarop i el vermut blanc. Afegiu-hi el rosat ben fresc i remeneu. Serviu en una copa Pompadour i decoreu amb fruits vermells congelats. Fresc, afruitat i amb un punt divertit, perfecte per una tarda a la terrassa.



Brisa verda

amb Abadia Mediterrània Verdejo 2024

03581 - 8,05 €

Base

Abadia Mediterrània Verdejo (12 % vol.)

Ingredients

- 100 ml d'Abadia Mediterrània Verdejo
- 40 ml de gínger (refresc de gíngebre)
- 10 ml de suc de llima acabat d'exprimir
- Glaçons
- Pell de llima i fulla d'alfàbrega fresca per decorar

Preparació

En una coctelera, afegiu el suc de llima i el gínger. Ompliu amb el Verdejo ben fred i remeneu suaument per no trencar les bombolles naturals. Serviu en una copa de còctel i decoreu amb una fulla d'alfàbrega i un twist de pell de llima. Ideal per al vespre, fresc però amb més cos i complexitat.

EUFÒRIA

El vi negre d'aquest estiu

Aquest estiu, oblideu tot el que sabíeu sobre el vi negre, ja que tornem a tenir disponible el primer vi d'aquesta categoria **pensat per a ser consumit directament de la nevera**, entre 8 i 10 °C. Elaborat amb **pinot noir** i amb una maceració pel·licular de només 8 hores per reduir els tanins, Eufòria us sorprendrà pel seu caràcter **fresc, suau i llaminer**. Un vi que trenca esquemes i que, sens dubte, es convertirà en **un imprescindible dels vostres estius**.

No us perdeu el primer vi negre elaborat per a ser gaudit fred!

<i>Eufòria</i>			
COLLITA 2024			
DO Penedès			
Pinot noir			
Tipus:	Lleuger	Cos:	●●○○○
Dolçor:	●●○○○	Tanins:	●○○○○
Acidesa:	●●●○○	Alcohol:	●●○○○
De color porpra molt pàlid. Aromes de fruita vermella fresca sobre un lleuger fons cítric i balsàmic. Records de violeta, espígol i piruleta. En boca és molt fresc, suau i llaminer. Final llarg i afruitat.			

Altres vins de la gamma Eufòria

L'elegància d'un perfum. L'alegria d'un vi.

Si el vi negre Eufòria us ha agradat, no us perdeu els altres dos membres de la gamma: Eufòria blanc i Eufòria rosat. Dos vins que criden a l'estiu amb delicadesa, però amb personalitat pròpia.

El **blanc**, elaborat amb un cupatge exòtic de **xarel·lo, moscatell de Frontignan i gewürztraminer**, és una explosió de poma, cítrics i flors blanques, amb un final suau i untuós que convida a repetir.

El **rosat**, elaborat amb **garnatxa negra** i inspirat en l'estil provençal, mostra un **color pàl·lid i delicat**, amb aromes de fruita vermella fresca i flors de violeta.

Una gamma pensada per **seduir a primera vista i captivar des del primer glop**.



Medalla d'argent
Girovi 2025



<i>Eufòria</i>			
COLLITA 2024			
DO Penedès			
Xarel·lo, moscatell de Frontignan i gewürztraminer			
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○
		Dolçor:	●●○○○
Tanins:	●○○○○	Acidesa:	●●●○○
		Alcohol:	●●○○○
De color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Aromes de fruita blanca, fruita amb os i cítrics sobre un fragrant fons floral. Records de raim, meló i boix. En boca és fresc, equilibrat i amb un final llarg, suau i untuós que ens recorda a l'arrel de regalèssia.			

<i>Eufòria</i>			
COLLITA 2024			
DO Penedès			
Garnatxa negra			
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○
		Dolçor:	●●○○○
Tanins:	●○○○○	Acidesa:	●●●○○
		Alcohol:	●●○○○
De color rosat pàl·lid. Aromes de fruita vermella fresca sobre un fragrant fons floral. Lleugeres notes de fruita amb os i cítrics. En boca és intens, molt fresc i equilibrat. Final llarg i agradable amb records de fruita vermella i cítrics.			

NOVETAT

NATURA MACABEU

El primer vi blanc brisat del celler

Amb el bon temps arriba un nou membre a la nostra família de vins ecològics Natura: el **Natura Macabeu**, un vi blanc brisat elaborat amb macabeu de vinyes plantades el 1974 i cultivades seguint els principis de l'agricultura ecològica.

Fermentat amb les pells i envellit durant sis mesos en **foudre** de roure francès, **Natura Macabeu** destaca per la seva voluminositat en boca, per una acidesa vibrant i per les seves **notes a fruita madura i vainilla**, resultat d'una criança que afegeix complexitat sense renunciar a la frescor.

A l'etiqueta hi trobareu un **puput**, símbol de biodiversitat a les nostres vinyes i company habitual dels matins de primavera. El seu cant ens recorda que la natura no és només entorn, sinó casa. I cal cuidar-la com a tal.



Prepareu un arròs del Senyoret seguint la recepta que trobareu al nostre blog.

Una gamma per reconnectar amb la terra

Els vins de la gamma **Natura** neixen d'un respecte profund per la terra que els veu néixer: el Penedès. Elaborats amb **agricultura ecològica o biodinàmica**, són vins que creixen seguint el ritme natural i s'expressen amb autenticitat, equilibri i elegància.

Diferents vins, diferents estils, però una mateixa filosofia: cuidar la terra, cuidar-nos al cap i a la fi. Aquest estiu, beveu amb consciència.



Natura Macabeu

SEMICRIANÇA 2024

DO Penedès

Macabeu

Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○
Dolçor:	●○○○○	Tanins:	●○○○○
Acidesa:	●●●●○	Alcohol:	●●○○○

De color groc palla amb reflexos daurats. Aromes de fruita blanca madura i fruita amb os sobre un fragrant fons cítric i d'herbes seques. Lleugers records de torrefactes i d'espècies. En boca és fresc, untuós i complex, amb un final llarg i persistent.

0361 - 13,50 €



Natura Xarel·lo

COLLITA 2024

DO Penedès

Xarel·lo

Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○
Dolçor:	●○○○○	Tanins:	●○○○○
Acidesa:	●●●●○	Alcohol:	●●○○○

De color groc llimona amb reflexos verdosos. Aromes de fruita blanca madura, fruita amb os, cítrics i flor blanca. Lleugers records tropicals, herbacis i anisats. En boca és fresc, salí i amb el característic final amarg de la varietat.

0353 - 13,50 €



Natura Garnatxa Negra

COLLITA 2024

DO Penedès

Garnatxa negra

Tipus:	Afruitat	Cos:	●●●○○
Dolçor:	●○○○○	Tanins:	●●○○○
Acidesa:	●●●○○	Alcohol:	●●●○○

De color cirera amb reflexos púrpura. En nas destaca per les seves intenses aromes de fruita vermella i negra, flors i espècies sobre un fragrant fons balsàmic. Records de piruleta, iogurt de maduixa i sotabosc mediterrani. En boca és fresc i llaminer, amb un final suau i excepcionalment afruitat.

0374 - 10,20 €



Natura Criança

CRIANÇA 2022

DO Penedès

Merlot, cabernet sauvignon i garnatxa negra

Criança en bota i afinament en ampolla

Tipus:	Madur	Cos:	●●○○○
Dolçor:	●●○○○	Tanins:	●●○○○
Acidesa:	●●●○○	Alcohol:	●●○○○

De color cirera picota amb suaus reflexos robí. Aromes intenses de fruita vermella madura i sotabosc mediterrani sobre un fons anisat i balsàmic. Fragrants records florals i de criança. En boca és suau, amable i amb un final llarg i persistent a fruita vermella.

0373 - 10,40 €



5046 - 34,75 €

Lot Natura

Gaudiu de tota la gamma de vins negres ecològics del Penedès amb aquest fantàstic **lot de 3 ampolles**. Una oportunitat única per a descobrir les varietats negres més importants de la regió, assaborir els matisos del pas del temps i emportar-vos un trosset del millor Penedès a casa.

El lot està format per:

- 1 ampolla de **Natura Garnatxa Negra 2024**
- 1 ampolla de **Natura Criança 2022**
- 1 ampolla de **Natura Reserva 2021**

La Sínia

La joia oculta del Mediterrani

Descobriu una de les varietats blanques més singulars del nostre entorn amb La Sínia, un xarel·lo fermentat i criat en botes d'acàcia i roure francès que captura l'essència càlida i mineral del Penedès més mediterrani. Una petita joia vinícola que transforma cada glop en un homenatge a les nostres arrels.



Medalla de bronze
Decanter 2024

La Sínia

CRIANÇA 2022

DO Penedès

Xarel·lo			
Criança en bota i afinament en ampolla			
Tipus:	Madur	Cos:	●●○○○
		Dolçor:	○○○○○
Tanins:	●●○○○	Acidesa:	●●●○○
		Alcohol:	●●○○○

De color groc llimona amb reflexos daurats. Aromes de fruita blanca, fruita amb os i fruita tropical sobre un fragant fons cítric i floral. Lleugers records d'infusió, d'espècies i de criança. En boca és fresc, enèrgic, complex i amb un final lleugerament amarg. Guanyarà complexitat en els propers anys.

13,75 €

03591 - 75 cl



Vins atlàntics

Frescor del nord

Els nostres vins atlàntics neixen a **Galícia** i al **nord de Portugal**, on la brisa marina, les pluges suaus i el clima temperat dibuixen un paisatge verd i vibrant. És en aquest entorn únic on arrelen amb força varietats com l'**albarinyo** o el **godello**, raïms que difícilment podrien créixer en cap altre indret.

D'aquestes vinyes en neixen vins elegants, cítrics i profundament refrescants, marcats per la seva salinitat natural i una acidesa viva que convida a un segon glop. Vins que encapsulen l'esperit de l'Atlàntic i que ens porten, copa a copa, una mica de la seva frescor.



Atlántico

COLLITA 2023

Albarinyo			
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○
Dolçor:	●○○○○	Tanins:	●○○○○
Acidesa:	●●●●●	Alcohol:	●●○○○

De color groc llimona amb reflexos verdosos. Aromes de poma i préssec sobre un refrescant fons floral i cítric. Lleugers records d'herba fresca. En boca és fresc, saborós i mineral, amb un final molt llarg i persistent i el característic toc salí de la varietat.

03501 - 12,75 €



Pazo de Oiras Albariño

COLLITA 2024

DO Rias Baixas			
Albarinyo			
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○
Dolçor:	●●○○○	Tanins:	●○○○○
Acidesa:	●●●●○	Alcohol:	●●●○○

De color groc llimona amb reflexos verdosos. Aromes de poma verda i préssec sobre un refrescant fons floral i cítric. Records d'herba fresca, pinya i anís. En boca és fresc, saborós i espurnejant, amb un final llarg i persistent i el característic toc salí de la varietat.

2253 - 15,90 €



Pazo de Oiras Godello

COLLITA 2024

DO Monterrei			
Godello			
Tipus:	Afruitat	Cos:	●●○○○
Dolçor:	●●○○○	Tanins:	●○○○○
Acidesa:	●●●●○	Alcohol:	●●●○○

De color groc llimona amb reflexos verdosos. Aromes de pera, préssec i meló sobre un refrescant fons floral i cítric. Records salins i minerals. En boca és fresc, saborós i untuós, amb un final llarg i persistent i el característic toc salí de la varietat.

2255 - 15,90 €



Abadia Mediterrània Muscat

COLLITA 2024

Vi d'agulla

Moscatell de Frontignan

Afruitat

Vi blanc d'agulla de baixa graduació alcohòlica (7,5 % vol.).

8,05 €

0358

Abadia Mediterrània Verdejo

COLLITA 2024

Vi d'agulla

Verdejo

Afruitat

Vi blanc d'agulla, fresc i tropical, elaborat amb verdejo.

8,05 €

03581

Vinya Selenà

COLLITA 2024

DO Catalunya

Macabeu i xarel·lo

Afruitat

Vi semidolç ideal per gaudir de la màgia del mediterrani.

8,05 €

0357

Ibericus Garnatxa Blanca

COLLITA 2024

Garnatxa blanca

31.980 ampolles

Afruitat

L'expressió més sincera de la varietat garnatxa blanca.

8,65 €

0359

Blanc de Blancs

COLLITA 2024

DO Penedès

Xarel·lo

Lleuger

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

8,75 €

0354

Flor de Mar

COLLITA 2024

DO Penedès

Chardonnay

Afruitat

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

11,25 €

0355

Eufòria

COLLITA 2024

DO Penedès

Xarel·lo, moscatell de Frontignan i gewürztraminer

Afruitat

Una explosió de fruita i flors.

12,80 €

03593

La Sínia

CRIANÇA 2022

DO Penedès

Xarel·lo

Criança en bota

Madur

Fermentació i criança en bota d'acàcia.

13,75 €

03591

Ibericus Verdejo

COLLITA 2024

Verdejo

Afruitat

El vi més fragant de la nostra gamma Ibericus.

10,25 €

0356

Atlántico

COLLITA 2023

Albarinyo

Afruitat

Vi sorprenentment fresc que fa honor al seu nom.

12,75 €

03501

Senderos de las Nieves

COLLITA 2024

DOCa Rioja

Ull de llebre blanc

Afruitat

Una exòtica varietat només disponible a La Rioja.

9,50 €

0401

Pazo de Oiras Godello

COLLITA 2024

DO Monterrei

Godello

Afruitat

Un excel·lent godello, complex en nas i cremós en boca.

15,90 €

2255

Pazo de Oiras Albariño

COLLITA 2024

D.O. Rias Baixas

Albarinyo

Afruitat

Un albarinyo amb un origen de llegenda.

15,90 €

2253

Singular Malvasia de Sitges

COLLITA 2023

DO Penedès

Malvasia de Sitges

Afruitat

Una de les varietats més genuïnes del litoral mediterrani.

14,95 €

03595

Natura Xarel·lo

COLLITA 2024

DO Penedès

Xarel·lo

Afruitat

Elaborat amb raïm blanc provinent d'agricultura biodinàmica.

13,50 €

0353

Natura Macabeu

SEMICRIANÇA 2024

DO Penedès

Macabeu

Afruitat

El primer vi blanc brisat del celler.

13,50 €

0361

Abadia Mediterrània Rosé

COLLITA 2024

Vi d'agulla

Garnatxa negra

Afruitat

El nostre vi rosat més refrescant i divertit.

8,05 €

0368

Vinya Selenà

COLLITA 2024

DO Catalunya

Garnatxa negra i trepat

Afruitat

Vi rosat semidolç amb intensos aromes de fruita vermella fresca.

8,05 €

0367

Merlot

COLLITA 2024

DO Penedès

Merlot

Afruitat

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

10,20 €

0363

Eufòria

COLLITA 2024

DO Penedès

Garnatxa negra

Afruitat

Una festa de cítrics.

13,85 €

0365



Vinya Selena
COLLITA 2024
DO Catalunya
Garnatxa negra, cabernet sauvignon i merlot
Afruitat
Vi negre semidolç sorprenentment fresc i afruitat.
8,05 €
0377

Pinot Noir
COLLITA 2024
Pinot noir
29.160 ampolles
Afruitat
Un vi negre fresc, subtil i lleuger amb aromes a fruits vermells i flor d'hibiscs.
10,90 €
03736

Cabernet Sauvignon
CRIANÇA 2022
DO Catalunya
Cabernet sauvignon
Criança en bota
Intens
Elaborat amb cabernet sauvignon de dues parcel·les que es complementen.
9,20 €
03741

Roble
CRIANÇA 2022
DO Catalunya
Ull de llebre
Criança en bota
Madur
El nostre vi negre ull de llebre elaborat en botes noves de roure francès i americà.
9,20 €
03742

Ibericus Garnatxa Negra
COLLITA 2024
Garnatxa negra
66.300 ampolles
Afruitat
Vi negre llaminer, de fruita carnosa i textura suau, que desborda joventut.
9,10 €
03731

Ibericus Monastrell
SEMICRIANÇA 2023
Monestrell
32.800 ampolles
Criança curta en bota
Intens
Tota la intensitat mediterrània concentrada en una ampolla.
10,20 €
03733

Cabernet Sauvignon
RESERVA 2021
DO Penedès
Cabernet sauvignon
Criança llarga en bota i afinament en ampolla
Intens
L'excepcionalitat sorgeix de la perseverança.
12,50 €
03751

Gran Roble
RESERVA 2019
DO Penedès
Ull de llebre
Criança llarga en bota i afinament en ampolla
Madur
El nostre ull de llebre reserva de marcat caràcter mediterrani.
12,50 €
03750

Eufòria
COLLITA 2024
DO Penedès
Pinot noir
Lleuger
El primer vi negre elaborat per a ser consumit fred.
13,30 €
03753

Foc
RESERVA 2020
DO Penedès
Merlot
Criança llarga en bota i afinament en ampolla
Madur
Procedent de les nostres vinyes de merlot que creixen sota la influència del mar Mediterrani.
13,75 €
03752

Syrah
RESERVA 2021
DO Catalunya
Sirà
Criança llarga en bota i afinament en ampolla
Intens
Elaborat amb raïms de vinyes àrides de la serralada prelitoral.
14,25 €
0378

1777
RESERVA 2020
DO Penedès
Carinyena i cabernet sauvignon
Criança llarga en bota i afinament en ampolla
17.620 ampolles
Intens
El nostre més sincer homenatge als fundadors del celler l'any 1777.
25,65€
03765

Natura
Vins negres del Penedès provinents d'agricultura ecològica.
COLLITA 2024
DO Penedès
Garnatxa negra
Maceració carbònica
Afruitat
La nostra garnatxa ecològica elaborada mitjançant maceració carbònica.
10,20 €
0374

Natura
CRIANÇA 2022
DO Penedès
Merlot, cabernet sauvignon i garnatxa negra
Criança en bota i afinament en ampolla
Madur
Un cupatge de varietats negres, representatives del Penedès.
10,40 €
0373

Natura
RESERVA 2021
DO Penedès
Cabernet sauvignon, merlot i garnatxa negra
Criança llarga en bota i afinament en ampolla
Intens
Intensitat i elegància fruit d'una terra sana.
13,30 €
0375

Natura
LOT NATURA
DO Penedès
• 1 ampolla de **Natura Garnatxa Negra 2024**
• 1 ampolla de **Natura Criança 2022**
• 1 ampolla de **Natura Reserva 2021**
34,75 €
5046

Senderos de los Arrieros
SEMICRIANÇA 2023
DOCa Rioja
Ull de llebre
Criança curta en fudres de grans dimensions
Madur
Recuperant la criança en fudre.
11,30 €
0402

Tempranillo
SEMICRIANÇA 2022
DOCa Rioja
Ull de llebre
Criança curta en bota i afinament en ampolla
Madur
Elaborat seguint el tradicional mètode de criança suau anomenat «maduració en celler».
9,90 €
0393

Rioja
CRIANÇA 2022
DOCa Rioja
Ull de llebre
Criança en bota i afinament en ampolla
Madur
Un vi per redescobrir els orígens de La Rioja.
11,50 €
0394

Reserva
RESERVA 2019
DOCa Rioja
Ull de llebre
Criança llarga en bota i afinament en ampolla
Madur
Vi negre reserva elaborat amb raïm de les nostres millors finques de La Rioja.
14,95 €
0395

Cosecha
COLLITA 2023
DO Ribera del Duero
Tinta del país (ull de llebre)
Intens
Ideal per a conèixer el potencial de la coneguda denominació d'origen Ribera del Duero.
12,15 €
2172

Crianza
CRIANÇA 2020
DO Ribera del Duero
Tinta del país (ull de llebre)
Criança en bota i afinament en ampolla
Intens
Un Ribera del Duero de luxe per als paladars més exigents.
17,65 €
2174

Mas Viló
CRIANÇA 2022
DOQ Priorat
Garnatxa negra i carinyena
Curta criança en bota
Intens
El costat amable del nostre Priorat.
17,10 €
2372

Clos Viló
RESERVA 2021
DOQ Priorat
Carinyena i garnatxa negra
Fermentació en àmfora, criança en bota i afinament en ampolla
Intens
Ceps vells de 60 anys dels costers de la finca Sant Martí.
24,60 €
2374



Caves Tradicionals

GUARDA 2023
DO Cava
12 mesos de criança
Lleugers
Alegres, espontanis i frescs. Un tribut al nostre estil de vida mediterrani.

<i>Semisec</i>	<i>Brut</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>Brut Rosé</i>
Xarel·lo, macabeu i parellada	Xarel·lo, macabeu i parellada	Xarel·lo, macabeu i parellada	Garnatxa negra i trepat
8,60 €	8,60 €	8,60 €	9,65 €
0311	0313	0314	0316

Caves Reserva

GUARDA SUPERIOR RESERVA 2022
DO Cava
Xarel·lo, macabeu i parellada
24 mesos de criança
Lleugers
Complexitat, elegància i distinció. El reflex fidel d'una tradició centenària.

<i>Reserva Semisec</i>	<i>Reserva Brut</i>	<i>Reserva Brut Nature</i>
12,25 €	12,25 €	12,25 €
0321	0323	0324

Caves Nu

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

<i>Nu Brut</i>	<i>Nu Brut Nature</i>	<i>Nu Brut Rosé</i>
GUARDA SUPERIOR RESERVA 2022	GUARDA SUPERIOR RESERVA 2021	GUARDA 2022
Xarel·lo	Xarel·lo	Garnatxa negra i pinot noir
24 mesos de criança	24 mesos de criança	12 mesos de criança
 AGRICULTURA ECOLÒGICA	 AGRICULTURA ECOLÒGICA	 AGRICULTURA ECOLÒGICA
13,85 €	13,85 €	13,85 €
0827	0828	0829



<i>Nectar White</i>	<i>Ice Cocktail</i>
GUARDA SUPERIOR RESERVA SEMISEC 2022	GUARDA SUPERIOR RESERVA SEMISEC 2022
DO Cava	DO Cava
Xarel·lo, macabeu i parellada	Xarel·lo, macabeu i parellada
24 mesos de criança	24 mesos de criança
Lleuger	Lleuger
Perfecte per acompanyar les millors sobretaulas.	El nostre primer cava elaborat especialment per gaudir-lo amb gel.

ESPECIAL POSTRES	ESPECIAL APERITIU
12,25 €	12,25 €
0331	0332



<i>Aurum</i>	<i>Ancestral Xarel·lo</i>
GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE 2021	VI ESCUMÓS ANCESTRAL 2024
DO Cava	DO Cava
Xarel·lo i chardonnay	Xarel·lo
24 mesos de criança	8 mesos de criança
Lleuger	Lleuger
Deixeu-vos enlluernar per un cupatge únic de xarel·lo i chardonnay.	El primer escumós del celler elaborat amb el mètode ancestral.

12,50 €	12,90 €
0327	0329



<i>Vintage</i>
GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE 2020
DO Cava
Xarel·lo, macabeu i parellada
42 mesos de criança
Madur
El veritable fruit de la perseverança i el saber fer.

 AGRICULTURA ECOLÒGICA	15,90 €
0334 - 75 cl	33,75 €
0325 - 150 cl	



<i>L'avi Pau</i>
GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE 2020
DO Cava
Xarel·lo, macabeu i chardonnay
42 mesos de criança
29.915 ampolles
Madur
El nostre cava gran reserva més guardonat.

 AGRICULTURA ECOLÒGICA	17,95 €
033411	



<i>1917</i>
GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE 2020
DO Cava
Xarel·lo, macabeu i pinot noir
42 mesos de criança
Madur
El nostre homenatge a Josep Massana Carbó, qui l'any 1917 va elaborar el nostre primer cava.

 AGRICULTURA ECOLÒGICA	24,65 €
0335	49,95 €
03353 - 150 cl	



<i>Reserva Familiar</i>
COLLITES EXCEPCIONALS 2009 i 2019
DO Cava
Xarel·lo, macabeu i parellada
180 i 60 mesos de criança respectivament
Madurs
A Maset creiem que el temps és un regal que mereix ser compartit. Per aquest motiu, només en anys de collites excepcionals reservem amb cura unes poques ampolles perquè facin una llarga criança al celler i es converteixin en el nostre cava Reserva Familiar.

47,70 €
5053



Zero

VI ESCUMÓS
SENSE ALCOHOL
2024

Airén, macabeu
i moscatell

Lleuger

La beguda més refrescant i saludable per gaudir al màxim de la vida.

SENSE ALCOHOL

8,30 €

02601

Zero Rosé

VI ESCUMÓS
SENSE ALCOHOL
2024

Ull de llebre

Lleuger

Un rosat sense alcohol sorprenentment fresc i afruitat.

SENSE ALCOHOL

8,30 €

02603

Vermouth

VI DOLÇ

Cupatge de varietats blanques

Dolç natural

75 cl

Vermut negre elaborat seguint una antiga recepta familiar a partir de most de vi blanc i d'una curosa selecció de més de 40 herbes aromàtiques mediterrànies, entre les quals destaca el donzell. Un petit tresor de fa més de cent anys que traspasa el temps per recuperar sabors perduts. Un llegat familiar on passat i present es fusionen harmònicament per aconseguir aquest vermut ple de matisos.

11,65 €

0343



Vinagre al Pedro Ximenes

RESERVA BALSÀMIC

Pedro ximenes

Envellit més de 5 anys en bota

Dolç natural

25 cl

En col·laboració amb el centenari celler Toro Albalá (Aguilar de la Frontera, Córdoba) elaborem aquest deliciós vinagre balsàmic reserva a partir de vins «finsos» criats en roure i una petita reducció de vi pedro ximenesque li atorga els seus extraordinaris records dolços i afruitats. El producte envulleix més de cinc anys en bota per aconseguir una suavitat, complexitat i elegància només a l'abast dels millors vinagres del món.

TASTEU-LO AMB GELAT DE MADUIXA, VAINILLA O XOCOLATA

11,85 €

3912

Records

VI DOLÇ

Moscatell d'Alexandria

Criança dinàmica de 10 anys en bota

4.560 ampolles

Dolç natural

50 cl

Records és el nostre vi de tertúlia. Una solera de mistela (envellida en bota) elaborada amb el most flor de raïm moscatell del litoral mediterrani. Un vi, dolç i complex, ideal per acompanyar una bona tertúlia.

TASTEU-LO AMB GEL

16,60 €

0348



IPA

Recepta mediterrània

Aquest estiu refresqueu-vos amb l'IPA de Maset, l'esperada cervesa artesanal d'estil Indian Pale Ale i de marcat caràcter mediterrani elaborada només amb malt d'ordi, llúpul i aigua del Parc Natural del Montseny. En la seva elaboració s'utilitzen fins a tres maltes (carared, carapils i pale ale base) i quatre llúpols diferents (magnum, centenial, mosaic i cascade) per aconseguir la complexitat aromàtica de les millors cerveses IPA i el punt just d'amargor característic d'aquest estil.

Com a resultat, obtenim una cervesa increïblement refrescant, amb intenses notes de fruites tropicals i cítrics i un final lleugerament espurnejant. Si busqueu una cervesa artesanal refrescant i amb caràcter, tasteu la IPA del celler, elaborada amb els millors ingredients naturals i l'aigua incomparable del Parc Natural del Montseny. Un imprescindible de l'estiu!

IPA

INDIAN PALE ALE

Ordi

Intensitat: Mitjana

IBUs: 65

33 cl

L'IPA és una refrescant cervesa artesanal d'estil Indian Pale Ale, i marcat caràcter mediterrani, elaborada amb tres maltes (Carared, Carapils i Pale Ale Base), quatre llúpols (Magnum, Centennial, Mosaic i Cascade) i aigua mineral de la Font del Regàs, ubicada al bell mig del Parc Natural del Montseny. En la seva elaboració, el llúpul, l'autèntic protagonista d'aquesta cervesa, s'incorpora en diferents moments de la fermentació per a aportar el seu característic amargor i una gran complexitat aromàtica.

2,70 €

1016

Abadia Rossa

ABBEY BLOND

Ordi

Malta

No filtrada

Segona fermentació en ampolla

Intensitat: Mitjana

IBUs: 20

33 cl

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

2,80 €

1015

Abadia Torrada

ABBEY BROWN

Ordi

Doble malta

No filtrada

Segona fermentació en ampolla

Intensitat: Alta

IBUs: 22

33 cl

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

2,80 €

1025

Baviera Rossa

HEFEWEISSBIER

IGP Bayerisches Bier

Blat i ordi

Malta

No filtrada

Doble fermentació

Intensitat: Mitjana

IBUs: 12,5

50 cl

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

2,80 €

1055

Baviera Torrada

DUNKLE HEFEWEISSBIER

IGP Bayerisches Bier

Blat i ordi

Malta

No filtrada

Doble fermentació

Intensitat: Alta

IBUs: 12,5

50 cl

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

2,80 €

1065

Aquest Sant Joan, brindeu amb el millor cava brut nature del món

en els Campionats Mundials de Xampanyes i Escumosos (CSWWC) 2024

1917

MÀGNUM

GUARDA SUPERIOR

GRAN RESERVA BRUT NATURE 2019



49,95 €

03353 - 150 cl



MASET

VINS I CAVES