

MASET

MAGAZINE

 Revista interactiva
Haga clic en los enlaces

por la compra de 12 botellas

6
copas
GRATIS

ver página 4

**NO SE PIERDA
EL ANUNCIO
DE LA CAMPAÑA!**



Sumario

- 3 **Noticias Maset**
Nuestro día a día
- 4 **El verano se disfruta más con la copa Pompadour**
6 copas de regalo por la compra de 12 botellas
- 6 **Una paleta ibérica de regalo para los más gourmets**
O maletín de jamón de cebo ibérico
- 7 **La armonía inesperada**
Cava gran reserva y jamón ibérico
- 8 **Ancestral Xarel·lo**
El placer de las cosas espontáneas
- 9 **Cócteles con acento mediterráneo**
Gama de vinos de aguja Abadía Mediterrània
- 10 **Eufòria, el tinto de este verano**
Elaborado para ser consumido frío
- 12 **Natura Macabeo**
El primer vino blanco brisado de la bodega
- 14 **La Sinia**
La joya oculta del Mediterráneo
- 15 **Vinos atlánticos**
Atlántico y gama Pazo de Oiras
- 16 **Descubre la gama más amplia de productos elaborados por una única bodega**
Vinos blancos, rosados, tintos, cavas, vinos dulces y cervezas



¿Cómo clasificamos nuestros productos?

Descubre las 5 características básicas de un vino en nuestro blog

info@maset.com
maset.com
900 200 250
650 200 250



Únase a nuestro canal de WhatsApp

Noticias, promociones, novedades ¡y mucho más!

Síguenos en      



Apúntese a nuestro boletín electrónico

Reciba ofertas especiales e información de la bodega.



Un verano vivo, como la tierra que nos acoge

La naturaleza no es solo el entorno: es hogar. Es ese lugar que habitamos con respeto, que cultivamos con paciencia y que celebramos en cada copa que compartimos.

Este verano, en Maset queremos hablarle de vinos, pero también de personas y naturaleza. De equipos que trabajan siguiendo los ritmos de la luna, de animales con quienes compartimos hábitat, de niños (como Asier) y familias que no se rinden, de sonrisas sinceras que llegan al compartir una botella de vino.

Le presentamos un número lleno de vida. Con novedades como el **Natura Macabeo**, nuestro primer vino con pieles, o vinos que rompen moldes y desafían el calor, como nuestro **Eufòria tinto**. Con reconocimientos que nos llenan de orgullo, como las distinciones del reconocido sumiller **Tim Atkin MW** (Master of Wine), **Girovi**, **AWC Vienna** o **Effervescents du Monde**. Con gestos que hablan de quiénes somos, como la colaboración con el **Hospital Parc Tauli de Sabadell**, que este año impulsa la investigación del síndrome de Prader-Willi.

Pero también con propuestas que invitan a disfrutar del momento: copas elegantes, cócteles con acento mediterráneo, maridajes *gourmet* con jamón ibérico y una lista de música para acompañar una buena tarde de verano. Todo eso es nuestro día a día. Y hoy, queremos compartirlo con usted.

¡Muy buen verano!

Familia Massana



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 17 de agosto de 2025 o fin de existencias.



Si no queda satisfecho, le cambiamos el producto o le devolvemos el dinero.

NOTICIAS MASET

Nuestro día a día

Proyectos, reconocimientos e iniciativas que nos conectan con usted y con la tierra. Esta es una selección de las últimas noticias que marcan el presente y el futuro de nuestra bodega.

SOLIDARIDAD

Beca Pau Massana 2025: un acto lleno de emoción y compromiso

El pasado 10 de abril, la sede de la bodega (La Granada, Barcelona) acogió el acto de entrega de la **Beca Pau Massana 2025, que destinará 25.000 € a la investigación del síndrome de Prader-Willi en el I3PT de Sabadell**. Con una sala a rebosar y testimonios conmovedores de profesionales y familias, el acto reafirmó la esencia solidaria de una iniciativa que nace en recuerdo a Pau Massana y del compromiso de la bodega con la investigación médica. En solo cinco años, **Maset ha aportado más de 150.000 € a proyectos de salud**. Un hito que solo ha sido posible gracias al apoyo de todos nuestros clientes.



NUEVA CERTIFICACIÓN BIODINÁMICA

Natura Xarel·lo, nuestro primer vino con el sello Demeter



Este abril, Bodegas Maset ha dado un paso más en el camino hacia la sostenibilidad obteniendo la prestigiosa certificación biodinámica Demeter para el vino blanco Natura Xarel·lo. **Un reconocimiento que consolida el compromiso de la bodega con una viticultura consciente, viva y conectada con su entorno**. Elaborado siguiendo los ciclos naturales y con el máximo respeto por la biodiversidad, este vino representa una nueva manera de entender el territorio: con autenticidad, pureza y la mirada puesta en las estrellas.

Más noticias en nuestro blog:



PREMIOS

Un 2025 lleno de reconocimientos para nuestros vinos y cavas

El año ha empezado con **excelentes noticias para la bodega**. El **cava 1917** ha sido galardonado con una **medalla de oro en Effervescents du Monde**, mientras que el **Natura Xarel·lo 2024** ha obtenido una destacada medalla **Gran Oro en Girovi 2025**, consolidándose como uno de los mejores vinos blancos jóvenes del año. Por su parte, el **Syrah Reserva 2021** —el **vino tinto preferido de nuestros clientes en 2024**— ha sido reconocido con una **medalla de oro en el AWC Vienna 2025**, uno de los certámenes más prestigiosos del mundo. Además, el crítico británico **Tim Atkin MW** ha destacado **cinco vinos Maset** en su informe Cataluña 2025, con **puntuaciones de hasta 92 puntos y dos distinciones QPR** por su excelente relación calidad-precio. **Una verdadera cosecha de reconocimientos que reafirma nuestro compromiso con la excelencia, la sostenibilidad y la autenticidad.**



Marc Massana, responsable de la bodega, con el cava 1917 premiado.

El verano se disfruta más con la copa Pompadour

Este verano, Maset le regala una selección exclusiva de copas para brindar como es debido. Por la compra de 12 botellas, podrá escoger **6 copas de regalo** de las prestigiosas marcas **Schott Zwiesel** y **Krosno**, reconocidas por su calidad y resistencia.

Como novedad, le presentamos la sofisticada copa Pompadour, inspirada en la figura de Madame de Pompadour, amante de Luis XV e icono del refinamiento francés del siglo XVIII. La leyenda dice que esta copa ancha y

elegante fue moldeada según la forma de su pecho y que con el tiempo se convirtió en la preferida para servir champán en los salones aristocráticos europeos.

Más que una copa, es una declaración de estilo. Añada su cava favorito y deje que cualquier momento brille con luz propia.

Oferta válida hasta el 17 de agosto o fin de existencias.

6 COPAS DE REGALO POR LA COMPRA DE 12 BOTELLAS

Las 6 copas a escoger serán de un único modelo. Cada copa está valorada en más de 8 € en tiendas especializadas.

NOVEDAD

Pompadour

Para cavas jóvenes y aperitivos elegantes.



KROSNO

	28 cl		17 cm
	11,2 cm		3541

Copa ancha y baja, de inspiración clásica, ideal para los amantes del glamur. Su diseño evoca los salones aristocráticos del siglo XVIII, donde se servía champán como símbolo de celebración y sofisticación. Perfecta para servir cava fresco o cócteles de verano con un toque retro y chic.

Gran Sumiller

Para tintos crianza, reserva y gran reserva.



SCHOTT ZWIESEL

	63,3 cl		23,8 cm
	9,4 cm		3542

Gran apertura para oxigenar el vino y expresar los aromas de crianza. Dirige el líquido al centro de la lengua para equilibrar taninos y fruta.

Sumiller Versátil

Para blancos, rosados, tintos jóvenes y cavas gran reserva.



SCHOTT ZWIESEL

	39 cl		22,1 cm
	8,1 cm		3543

Ideal para concentrar los aromas primarios. Su tallo largo ayuda a conservar la temperatura del vino.

Sumiller de Cava

Para cavas jóvenes, reserva y gran reserva.



SCHOTT ZWIESEL

	33,7 cl		23,5 cm
	6,7 cm		3545

Diseñada en forma de tulipán para retener el carbónico e intensificar los aromas.

Petit Sumiller

Para tintos crianza, reserva y gran reserva.



SCHOTT ZWIESEL

	54,8 cl		12,7 cm
	9 cm		3538

Copa de gran tamaño sin tallo. Dirige el vino hacia el borde de la lengua, potenciando la fruta y equilibrando la acidez.



Una paletilla ibérica de regalo para los más gourmets

Este verano, queremos obsequiarle con dos regalos excepcionales para que sus noches estén llenas de sabor y elegancia.



GRATIS
por compras superiores a 350 €

O POR SOLO 39 € en compras superiores a 145 €

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

Paleta ibérica de Jabugo

Paleta de cebo ibérica *Flor Sierra de Jabugo*, de entre 4,5 y 5,5 kg, curada en un secadero natural a los pies de la Sierra de Aracena. Aromas profundos, grasa infiltrada y una textura que se funde en el paladar.

3585 - 99 €



GRATIS por compras superiores a 145 €

POR SOLO 10 € en compras superiores a 100 €

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

Maletín de jamón de cebo ibérico

(8 sobres de 50 g loncheados)

Una selección práctica y elegante para disfrutar del auténtico jamón ibérico con la máxima comodidad. Ideal para aperitivos, picnics o para regalar.

35851 - 29,50 €



La armonía inesperada

Cava gran reserva y jamón ibérico

Hay maridajes que no solo funcionan: emocionan. Y uno de los más sorprendentes —y a la vez más naturales— es el que se crea entre un buen cava gran reserva y un jamón ibérico de calidad.

El secreto no es solo el equilibrio entre la grasa y la acidez, o entre la dulzura sutil del jamón y la sobriedad del cava brut nature. Es una cuestión de aromas compartidos. Cuando el cava ha reposado durante años en la bodega, desarrolla notas complejas de fruta seca, pan tostado, levaduras y especias —exactamente el mismo universo aromático que encontramos en un jamón curado artesanalmente—.

Este fenómeno, que en palabras del sumiller **François Chartier** se conoce como **maridaje molecular**, hace que dos elaboraciones tan distintas hablen el mismo lenguaje sensorial. Y el resultado es una sinfonía de texturas, sabores y aromas que se potencian mutuamente.

Un sorbo de cava limpia el paladar e invita a repetir. Una nueva loncha de jamón aporta untuosidad y profundidad. Y así, comiendo y bebiendo, el tiempo se detiene.

L'avi Pau

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE 2020

Xarel·lo, macabeo y chardonnay

Fresco, complejo y con aromas cítricos y de crianza. El cava más premiado de la bodega.



033411 - 17,95 €

Vintage

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE 2020

Xarel·lo, macabeo y parellada

Amplio, persistente y con burbuja elegante. Nuestro cava más tradicional, elaborado con el cupaje clásico del Penedès.



0334 - 75 cl - 15,90 €

0325 - 150 cl - 33,75 €

1917

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE 2020

Xarel·lo, macabeo y pinot noir

Homenaje al primer cava de la bodega. Elegido mejor cava brut nature del mundo en el CSWWC 2024.



0335 - 75 cl - 24,65 €

03353 - 150 cl - 49,95 €

ANCESTRAL XAREL·LO

El placer de las cosas espontáneas

Ancestral Xarel·lo es nuestro espumoso más vivo y divertido. Elaborado con el método ancestral —una sola fermentación y sin sulfitos añadidos— captura la frescura de la fruta en estado puro. Un vino que se expresa con burbujas y se disfruta con los cinco sentidos.

Cada botella tiene su propia banda sonora. La del **Ancestral Xarel·lo** es suave, natural y llena de luz. Suena a una tarde tranquila, a brisa cálida, al chillido agudo de las golondrinas y a una canción que no quiere que acabe. Enfríelo, elija el disco... y déjese llevar por las mejores burbujas.

Ancestral Xarel·lo

VINO ESPUMOSO ANCESTRAL 2024

Xarel·lo

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●○○○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De color amarillo limón con reflejos oro nuevo. Aromas a frutas con hueso sobre un fondo cítrico, floral y anisado. Recuerdos salinos y a frutos secos. En boca es fresco, cremoso y con una burbuja fina y chispeante.

Con envoltorio de papel

0329 - 12,90 €



Del vino al vinilo

Un viaje sonoro para disfrutar del vino con todos los sentidos

Escucha la selección musical escaneando este código QR:



Cócteles con acento mediterráneo



Refresque sus veranos con la gama Abadía Mediterrània. Descubra todas las recetas en nuestro blog



Quando el verano lo envuelve todo y el buen ambiente se instala en la mesa, las comidas se alargan, las conversaciones fluyen... y **un cóctel fresco y sorprendente puede convertir cualquier momento en inolvidable.**

Nuestros vinos de aguja Abadía Mediterrània —ligeros, afrutados y con una burbuja sutil— son la base perfecta para crear combinaciones originales, fáciles y deliciosas.

Con el muscat, la garnacha tinta o el verdejo como punto de partida, le invitamos a descubrir una nueva forma de disfrutar el vino: explorando sabores, jugando con la fruta y dejando volar la imaginación.

Abra una botella, añada hielo, hierbas aromáticas, cítricos o un toque dulce... y deje que el espíritu del Mediterráneo le seduzca.



Flor del Mediterráneo

con Abadía Mediterrània Muscat 2024

0358 - 8,05 €

Base

Abadía Mediterrània Muscat (7,5 % vol.)

Ingredientes

- 100 ml de Abadía Mediterrània Muscat
- 30 ml de licor de flor de saúco (St-Germain)
- 15 ml de zumo de lima recién exprimido
- Hielo
- Menta fresca y una rodaja de pepino para decorar

Preparación

En una copa Petit Sumiller, añade hielo, el licor de flor de saúco y el zumo de lima. Rellene con el Muscat bien frío y remueva suavemente. Decore con una hoja de menta y una rodaja de pepino. Un cóctel ligero, aromático y floral, ideal para los mediodías calurosos.



Rosado del atardecer

con Abadía Mediterrània Rosé 2024

0368 - 8,05 €

Base

Abadía Mediterrània Rosé (11,5 % vol.)

Ingredientes

- 100 ml de Abadía Mediterrània Rosé
- 40 ml de vermouth blanco
- 10 ml de sirope de fresa o frambuesa
- Hielo
- Frutas rojas congeladas (fresas, frambuesas) para decorar

Preparación

En una coctelera, pon los cubitos de hielo, el sirope y el vermouth blanco. Añade el rosado bien frío y remueve. Sirve en una copa Pompadour y decora con frutos rojos congelados. Fresco, afrutado y con un toque divertido, perfecto para una tarde en la terraza.



Brisa verde

con Abadía Mediterrània Verdejo 2024

03581 - 8,05 €

Base

Abadía Mediterrània Verdejo (12 % vol.)

Ingredientes

- 100 ml de Abadía Mediterrània Verdejo
- 40 ml de ginger-ale (refresco de jengibre)
- 10 ml de zumo de lima recién exprimido
- Hielo
- Piel de lima y hoja de albahaca fresca para decorar

Preparación

En una coctelera, añade el zumo de lima y el ginger-ale. Llena con el Verdejo bien frío y remueve suavemente para no romper sus burbujas naturales. Sirve en una copa de cóctel y decora con una hoja de albahaca y un twist de piel de lima. Ideal para el atardecer, fresco, pero con más cuerpo y complejidad.

EUFÒRIA

El vino tinto de este verano

Este verano, olvide todo lo que sabía sobre el vino tinto, porque volvemos a tener disponible el primer vino de esta categoría **pensado para ser consumido directamente de la nevera, entre 8 y 10 °C**. Elaborado con **pinot noir** y con una maceración pelicular de solo 8 horas para reducir los taninos, Euforia le sorprenderá por su carácter **fresco, suave y goloso**. Un vino que rompe esquemas y que, sin duda, se convertirá en **un imprescindible de sus veranos**.

¡No se pierda el primer vino tinto elaborado para disfrutar frío!

Euforia

COSECHA 2024

D. O. Penedès

Pinot noir

Tipo:	Ligero	Cuerpo:	●●○○○
Dulzor:	●●○○○	Taninos:	●○○○○
Acidez:	●●●○○	Alcohol:	●●○○○

De color púrpura muy pálido. Aromas a fruta roja fresca sobre un ligero fondo cítrico y balsámico. Recuerdos a violeta, lavanda y piruleta. En boca es muy fresco, suave y goloso. Final largo y afrutado.

03753 - 13,30 €

Otros vinos de la gama Euforia

La elegancia de un perfume. La alegría de un vino.

Si el vino tinto Euforia le ha gustado, no se pierda los otros dos miembros de la gama: Euforia blanco y Euforia rosado. Dos vinos que llaman al verano con delicadeza, pero con personalidad propia.

El **blanco**, elaborado con un cupaje exótico de **xarel·lo, moscatel de Frontignan y gewürztraminer**, es una explosión de manzana, cítricos y flores blancas, con un final suave y untuoso que invita a repetir.

El **rosado**, elaborado con **garnacha tinta** e inspirado en el estilo provenzal, muestra un **color pálido y delicado**, con aromas de fruta roja fresca y flores de violeta.

Una gama pensada para **seducir a primera vista y cautivar desde el primer trago**.



Medalla de plata
Girovi 2025



Euforia

COSECHA 2024

D. O. Penedès

Xarel·lo, moscatel de Frontignan y gewürztraminer

Tipo:	Afrutado	Cuerpo:	●●○○○	Dulzor:	●●○○○
Taninos:	●○○○○	Acidez:	●●●○○	Alcohol:	●●○○○

De color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca, fruta con hueso y cítricos sobre un fragante fondo floral. Recuerdos a uva, melón y boj. En boca es fresco, equilibrado y con un final largo, suave y untuoso que nos recuerda a la raíz de regaliz.

03593 - 12,80 €

Euforia

COSECHA 2024

D. O. Penedès

Garnacha tinta

Tipo:	Afrutado	Cuerpo:	●●○○○	Dulzor:	●●○○○
Taninos:	●○○○○	Acidez:	●●●○○	Alcohol:	●●○○○

De color rosado pálido. Aromas a fruta roja fresca sobre un fragante fondo flora. Ligeras notas a fruta con hueso y cítricos. En boca es intenso, muy fresco y equilibrado. Final largo y agradable con recuerdos a fruta roja y cítricos.

0365 - 13,85 €

NOVEDAD

NATURA MACABEU

El primer vino blanco brisado de la bodega

Con el buen tiempo llega un nuevo miembro a nuestra familia de vinos ecológicos Natura: el **Natura Macabeo**, un vino blanco con pieles elaborado con macabeo de viñas plantadas en 1974 y cultivadas siguiendo los principios de la agricultura ecológica.

Fermentado con las pieles y envejecido durante seis meses en fudre de roble francés, **Natura Macabeo** destaca por su **volumen en boca**, su acidez vibrante y sus **notas de fruta madura y vainilla**, resultado de una crianza que añade complejidad sin renunciar a la frescura.

En la etiqueta encontrará una **abubilla**, símbolo de biodiversidad en nuestros viñedos y compañera habitual de las mañanas de primavera. Su canto nos recuerda que la naturaleza no es solo entorno, sino hogar. Y debemos cuidarla como tal.



Prepare un «Arroz del senyoret» (del señorito) siguiendo la receta que encontrará en nuestro blog.

Una gama para reconectar con la tierra

Los vinos de la **gama Natura** nacen de un profundo respeto por la tierra que los ve nacer: el Penedès. Elaborados con **agricultura ecológica** o **biodinámica**, son vinos que crecen siguiendo el ritmo natural y se expresan con autenticidad, equilibrio y elegancia.

Diferentes vinos, diferentes estilos, pero con una misma filosofía: cuidar la tierra, cuidarnos al fin y al cabo. Este verano, beba con conciencia.



NOVEDAD
A partir del 15 de junio



Medalla Gran Oro
Girovi 2025

Natura Macabeu

SEMICRIANZA 2024

D. O. Penedès

Macabeo

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○
Dulzor: ●○○○○ Taninos: ●○○○○
Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De color amarillo pajizo con reflejos dorados. Aromas a fruta blanca madura y fruta de hueso sobre un fragante fondo cítrico y de hierbas secas. Ligeros recuerdos a tostados y especias. En boca es fresco, untuoso y complejo, con un final largo y persistente.

0361 - 13,50 €



Natura Xarel-lo

COSECHA 2024

D. O. Penedès

Xarel-lo

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○
Dulzor: ●○○○○ Taninos: ●○○○○
Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

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

0353 - 13,50 €



Natura Garnatxa Negra

COSECHA 2024

D. O. Penedès

Garnacha tinta

Maceración carbónica
Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●○○
Dulzor: ●○○○○ Taninos: ●●○○○
Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●●○○

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

0374 - 10,20 €



Natura Criança

CRIANZA 2022

D. O. Penedès

Merlot, cabernet sauvignon y garnatxa negra

Crianza en barrica y afinamiento en botella

Tipo: Maduro Cuerpo: ●●●○○
Dulzor: ●●○○○ Taninos: ●●●○○
Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●●○○

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

0373 - 10,40 €



0504 - 34,75 €

Lote Natura

Disfrute de toda la gama de vinos tintos ecológicos del Penedès con este fantástico **lote de 3 botellas**. Una oportunidad única para descubrir las variedades tintas más importantes de la región, saborear los matices del paso del tiempo y llevarse un pedacito del Penedès a casa.

El lote está formado por:

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

La Sínia

La joya oculta del Mediterráneo

Descubra una de las variedades blancas más singulares de nuestro entorno con *La Sínia*, un xarel·lo fermentado y criado en barricas de acacia y roble francés que captura la esencia cálida y mineral del Penedès más mediterráneo. Una pequeña joya vinícola que transforma cada sorbo en un homenaje a nuestras raíces.



Medalla de bronce
Decanter 2024



La Sínia

CRIANZA 2022

D. O. Penedès

Xarel·lo

Crianza en barrica y afinamiento en botella

Tipo: Maduro Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohólic: ●●○○○

De color amarillo limón con reflejos dorados. Aromas a fruta blanca y fruta tropical sobre un fragante fondo cítrico y floral. Ligeros recuerdos a infusión, a especias y a crianza. En boca es fresco, enérgico, complejo y con un final ligeramente amargo. Ganará complejidad en los próximos años.

13,75 €

03591 - 75 cl



Vinos atlánticos

Frescor del norte

Nuestros vinos atlánticos nacen en **Galicia** y en el **norte de Portugal**, donde la brisa marina, las suaves lluvias y el clima templado dibujan un paisaje verde y vibrante. Es en este entorno único donde arraigan con fuerza variedades como el **albariño** o el **godello**, uvas que difícilmente podrían crecer en otro lugar.

De estos viñedos nacen vinos elegantes, cítricos y profundamente refrescantes, marcados por su salinidad natural y una acidez viva que invita a un segundo trago. Vinos que encapsulan el espíritu del Atlántico y que nos traen, copa a copa, un poco de su frescor.



Atlántico

COSECHA 2023

Albariño

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●○○○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●●● Alcohólic: ●●○○○

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a manzana y melocotón sobre un refrescante fondo floral y cítrico. Ligeros recuerdos a hierba fresca. En boca es fresco, sabroso y mineral, con un final muy largo y persistente y el característico toque salino de la variedad.

03501 - 12,75 €



Pazo de Oiras Albariño

COSECHA 2024

D. O. Rías Baixas

Albariño

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●●○○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●●○ Alcohólic: ●●●○○

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a pera y piña sobre un refrescante fondo floral y cítrico. Recuerdos a almendra cruda y anís. En boca es fresco, sabroso y chispeante, con un final largo y persistente y el característico toque salino de la variedad.

2253 - 15,90 €



Pazo de Oiras Godello

COSECHA 2024

D. O. Monterrei

Godello

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●●○○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●●○ Alcohólic: ●●●○○

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a pera, melocotón y melón sobre un refrescante fondo floral y cítrico. Recuerdos salinos y minerales. En boca es fresco, sabroso y untuoso, con un final largo y persistente y el característico toque salino de la variedad.

2255 - 15,90 €




Abadia Mediterrània Muscat
COSECHA 2024
Vino de aguja
Moscatell de Frontignan
Afrutado
Vino blanco de aguja de baja graduación alcohólica (7,5 % vol.).

BAJA GRADUACIÓN

8,05 €
0358



Abadia Mediterrània Verdejo
COSECHA 2024
Vino de aguja
Verdejo
Afrutado
Vino blanco de aguja, fresco y tropical, elaborado con verdejo.

8,05 €
03581



Vinya Selena
COSECHA 2024
D. O. Catalunya
Macabeo y xarel·lo
Afrutado
Vino semidulce ideal para disfrutar de la magia del mediterráneo.

8,05 €
0357



Ibericus Garnatxa Blanca
COSECHA 2024
Garnatxa blanca
31.980 botellas
Afrutado
La expresión más sincera de la variedad garnatxa blanca.

ÚLTIMAS BOTELLAS

8,65 €
0359



Ibericus Verdejo
COSECHA 2024
Verdejo
Afrutado
El vino más fragante de nuestra gama Ibericus.

10,25 €
0356



Atlántico
COSECHA 2023
Albariño
Afrutado
Vino albariño sorprendentemente fresco que hace honor a su nombre.

12,75 €
03501



Pazo de Oiras Albariño
COSECHA 2024
D. O. Rias Baixas
Albariño
Afrutado
Un albariño con un origen de leyenda.

15,90 €
2253



Blanc de Blancs
COSECHA 2024
D. O. Penedès
Xarel·lo
Ligero
Elaborado con la variedad xarel·lo, la auténtica joya del Penedès.

8,75 €
0354



Flor de Mar
COSECHA 2024
D. O. Penedès
Chardonnay
Afrutado
Elaborado con chardonnay, la uva blanca más popular del mundo.

BLANCO FAVORITO CLIENTES 2024

11,25 €
0355



Eufòria
COSECHA 2024
D. O. Penedès
Xarel·lo, moscatell de Frontignan y gewürztraminer
Afrutado
Una explosión de fruta y flores.

12,80 €
03593



La Sinya
CRIANZA 2022
D. O. Penedès
Xarel·lo
Crianza en barrica
Maduro
Fermentación y crianza en barrica de acacia.

13,75 €
03591



Senderos de las Nieves
COSECHA 2024
D. O. Ca. Rioja
Tempranillo blanco
Afrutado
Una exótica variedad solo disponible en La Rioja.

9,50 €
0401



Pazo de Oiras Godello
COSECHA 2024
D. O. Monterrei
Godello
Afrutado
Un excelente godello, complejo en nariz y cremoso en boca.

15,90 €
2255



Singular Malvasia de Sitges
COSECHA 2023
D. O. Penedès
Malvasia de Sitges
Afrutado
Una de las variedades más genuinas del litoral mediterráneo.

ÚLTIMAS BOTELLAS

AGRICULTURA ECOLÓGICA

14,95 €
03595



Natura Xarel·lo
COSECHA 2024
D. O. Penedès
Xarel·lo
Afrutado
Elaborado con uva blanca proveniente de agricultura biodinámica.

AGRICULTURA BIODINÁMICA
AGRICULTURA ECOLÓGICA

13,50 €
0353



Natura Macabeu
SEMICRIANZA 2024
D. O. Penedès
Macabeo
Afrutado
El primer vino blanco brisado de la bodega.

NOVEDAD
A partir del 15 de junio

AGRICULTURA ECOLÓGICA

13,50 €
0361



Abadia Mediterrània Rosé
COSECHA 2024
Vino de aguja
Garnatxa tinta
Afrutado
Nuestro vino rosado de aguja más refrescante y divertido.

8,05 €
0368



Vinya Selena
COSECHA 2024
D. O. Catalunya
Garnatxa tinta y trepat
Afrutado
Vino rosado semidulce con intensos aromas a fruta roja fresca.

8,05 €
0367



Merlot
COSECHA 2024
D. O. Penedès
Merlot
Afrutado
Fruto de nuestras uvas de merlot bañadas por el sol y acariadas por la brisa marina.

10,20 €
0363



Eufòria
COSECHA 2024
D. O. Penedès
Garnatxa tinta
Afrutado
Una fiesta de cítricos.

ROSADO FAVORITO CLIENTES 2024

13,85 €
0365




Vinya Selena
COSECHA 2024
D. O. Catalunya
Garnacha tinta, cabernet sauvignon y merlot
Afrutado
Vino tinto semidulce sorprendentemente fresco y afrutado.

8,05 €
0377



Pinot Noir
COSECHA 2024
Pinot noir
29.160 botellas
Afrutado
Un vino tinto fresco, sutil y ligero con aromas a frutos rojos y flor de hibiscos.

10,90 €
03736



Cabernet Sauvignon
CRianza 2022
D. O. Catalunya
Cabernet sauvignon
Crianza en barrica
Intenso
Elaborado con cabernet sauvignon de dos parcelas que se complementan.

9,20 €
03741



Roble
CRianza 2022
D. O. Catalunya
Tempranillo
Crianza en barrica
Maduro
Nuestro tinto tempranillo elaborado en barricas nuevas de roble francés y americano.

9,20 €
03742



MASET NATURA
PENEDÈS
GARNATXA NEGRA
CRANÇA
RESERVA

Natura
Vinos tintos del Penedès procedentes de agricultura ecológica.

COSECHA 2024 D. O. Penedès Garnacha tinta Maceración carbónica Afrutado Nuestra garnacha ecológica elaborada mediante maceración carbónica.	CRianza 2022 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.	RESERVA 2021 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 y fértil.	LOTE NATURA D. O. Penedès • 1 botella de Natura Garnatxa Negra 2024 • 1 botella de Natura Criança 2022 • 1 botella de Natura Reserva 2021
---	---	--	--

10,20 € **10,40 €** **13,30 €** **34,75 €**
0374 0373 0375 5046



Ibericus Garnatxa Negra
COSECHA 2024
Garnacha tinta
66.300 botellas
Afrutado
Vino tinto goloso, de fruta carnosa y textura suave, que rebosa juventud.

9,10 €
03731



Ibericus Monastrell
SEMICRIANZA 2023
Monastrell
32.800 botellas
Corta crianza en barrica
Intenso
Toda la intensidad mediterránea concentrada en una botella.

10,20 €
03733



Cabernet Sauvignon
RESERVA 2021
D. O. Penedès
Cabernet sauvignon
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella
Intenso
La excepcionalidad surge de la perseverancia.

12,50 €
03751



Gran Roble
RESERVA 2019
D. O. Penedès
Tempranillo
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella
Maduro
Nuestro tempranillo reserva de marcado carácter mediterráneo.

12,50 €
03750



Senderos de los Arrieros
SEMICRIANZA 2023
D. O. Ca. Rioja
Tempranillo
Corta crianza en fudres de grandes dimensiones
Maduro
Recuperando la crianza en fudre.

11,30 €
0402



Tempranillo
SEMICRIANZA 2022
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".

9,90 €
0393



Crianza
CRianza 2022
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 2019
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.

14,95 €
0395



Eufòria
COSECHA 2024
D. O. Penedès
Pinot noir
Ligero
El primer vino tinto elaborado para ser consumido frío.

13,30 €
03753



Foc
RESERVA 2020
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.

13,75 €
03752



Syrah
RESERVA 2021
D. O. Catalunya
Syrah
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella
Intenso
Elaborado con uvas de viñedos áridos de la cordillera prelitoral.

TINTO FAVORITO CLIENTES 2024
14,25 €
0378



1777
RESERVA 2020
D. O. Penedès
Cariñena y cabernet sauvignon
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella
17.620 botellas
Intenso
Nuestro más sincero homenaje a los fundadores de la bodega el año 1777.

25,65 €
03765



Cosecha
COSECHA 2023
D. O. Ribera del Duero
Tinta del país
Intenso
Ideal para conocer el potencial de la conocida denominación de origen Ribera del Duero.

12,15 €
2172



Crianza
CRianza 2020
D. O. Ribera del Duero
Tinta del país
Crianza en barrica y afinamiento en botella
Intenso
Un ribera de lujo para los paladares más exigentes.

17,65 €
2174



Mas Viló
CRianza 2022
D. O. Q. Priorat
Garnacha tinta y cariñena
Corta crianza en barrica
Intenso
El lado amable de nuestro Priorat.

17,10 €
2372



Clos Viló
RESERVA 2021
D. O. Q. Priorat
Cariñena y garnacha tinta
Fermentación en ánfora, crianza en barrica y afinamiento en botella
Intenso
Cepas viejas de 60 años de las laderas de la finca Sant Martí.

24,60 €
2374



Cavas Tradicionales

GUARDA 2023

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

8,60 €

0311

Brut

Xarel-lo, macabeo y parellada

8,60 €

0313

Brut Nature

Xarel-lo, macabeo y parellada

8,60 €

0314

Brut Rosé

Garnacha tinta y trepat

9,65 €

0316



Cavas Reserva

GUARDA SUPERIOR RESERVA 2022

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

Ligeros

Complejidad, elegancia y distinción. El reflejo fiel de una tradición centenaria.

Reserva Semiseco

12,25 €

0321

Reserva Brut

12,25 €

0323

Reserva Brut Nature

12,25 €

0324



Cavas Nu

D. O. Cava

Ligeros

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

Nu Brut

GUARDA SUPERIOR RESERVA 2022

D. O. Cava

24 meses de crianza



13,85 €

0827

Nu Brut Nature

GUARDA SUPERIOR RESERVA 2021

D. O. Cava

24 meses de crianza



13,85 €

0828

Nu Brut Rosé

GUARDA 2022

D. O. Cava

12 meses de crianza



13,85 €

0829



Nectar White

GUARDA SUPERIOR RESERVA SEMISEC 2022

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

Ligero

Perfecto para acompañar sus mejores sobremesas.

ESPECIAL POSTRES

12,25 €

0331



Ice Cocktail

GUARDA SUPERIOR RESERVA SEMISEC 2022

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

Ligero

Nuestro primer cava elaborado especialmente para disfrutarlo con hielo.

ESPECIAL APERITIVO

12,25 €

0332



Aurum

GUARDA SUPERIOR RESERVA BRUT NATURE 2021

D. O. Cava

Xarel-lo y chardonnay

24 meses de crianza

Ligero

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

12,50 €

0327



Ancestral Xarel-lo

VINO ESPUMOSO ANCESTRAL 2024

D. O. Cava

Xarel-lo

8 meses de crianza

Ligero

El primer espumoso de la bodega elaborado con el método ancestral.

12,90 €

0329



Vintage

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE 2020

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

42 meses de crianza

Maduro

El verdadero fruto de la perseverancia y el saber hacer.



15,90 €

0334 - 75 cl

33,75 €

0325 - 150 cl



Lavi Pau

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE 2020

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y chardonnay

42 meses de crianza

29.915 botellas

Maduro

Nuestro cava gran reserva más galardonado.



17,95 €

033411



1917

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE 2020

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y pinot noir

42 meses de crianza

Maduro

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



CAVA FAVORITO CLIENTES 2024

24,65 €

0335

49,95 €

03353 - 150 cl



Reserva Familiar

COSECHAS EXCEPCIONALES 2009 Y 2019

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

180 y 60 meses de crianza respectivamente

Maduros

En Maset creemos que el tiempo es un regalo que merece ser compartido. Por este motivo, solo en años de cosechas excepcionales reservamos cuidadosamente unas pocas botellas para que realicen una larga crianza en bodega y se conviertan en nuestro cava Reserva Familiar.

47,70 €

5053

6 COPAS GRATIS
por la compra de 12 botellas



Zero
VINO ESPUMOSO
SIN ALCOHOL 2024

Airén, macabeo y moscatel

Ligero

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

SIN ALCOHOL

8,30 €

02601



Zero Rosé
VINO ESPUMOSO
SIN ALCOHOL 2024

Tempranillo

Ligero

Un rosado sin alcohol sorprendentemente fresco y afrutado.

SIN ALCOHOL

8,30 €

02603



Vermouth

VINO DULCE

Cupaje de variedades blancas

Dulce natural

75 cl

Vermú rojo elaborado siguiendo una antigua receta familiar a partir de mosto de vino, holandas de xarel-lo del Penedès y de una cuidadosa selección de más de 40 hierbas aromáticas mediterráneas, entre las que destaca el ajeno. Un pequeño tesoro de hace más de cien años que tras pasa el tiempo para recuperar sabores perdidos. Un legado familiar en el que pasado y presente se fusionan armónicamente para lograr este vermú lleno de matices.

11,65 €

0343



Vinagre al Pedro Ximénez
RESERVA BALSÁMICO

Pedro ximénez

Envejecido más de 5 años en barrica

Dulce natural

25 cl

En colaboración con la centenaria bodega Toro Albalá (Aguilar de la Frontera, Córdoba) elaboramos este delicioso vinagre balsámico reserva a partir de vinos finos criados en roble y una pequeña reducción de pedro ximénez que le otorga sus extraordinarios recuerdos afrutados. El producto envejece más de cinco años en barrica para conseguir una suavidad, complejidad y elegancia solo al alcance de los mejores vinagres del mundo.

En colaboración con la centenaria bodega Toro Albalá (Aguilar de la Frontera, Córdoba) elaboramos este delicioso vinagre balsámico reserva a partir de vinos finos criados en roble y una pequeña reducción de pedro ximénez que le otorga sus extraordinarios recuerdos afrutados. El producto envejece más de cinco años en barrica para conseguir una suavidad, complejidad y elegancia solo al alcance de los mejores vinagres del mundo.



PRUÉBELO CON HELADO DE FRESA, VAINILLA O CHOCOLATE

11,85 €

3912



Records

VINO DULCE

Moscatel de Alejandría

Crianza dinámica de 10 años en barrica

4.560 botellas

Dulce natural

50 cl

Records (recuerdos en catalán) es nuestro vino de tertulia. Una solera de mistela (envejecida en barrica) elaborada con mosto flor de uva moscatel del litoral mediterráneo. Un vino, dulce y complejo, que invita a desvelar palabras ya perdidas.



PRUÉBELO CON HIELO

16,60 €

0348



2 VASOS GRATIS
por la compra de 24 botellas



IPA

Receta mediterránea

IPA

INDIAN PALE ALE

Cebada

Intensidad: Media

IBUs: 65

33 cl

IPA es una refrescante cerveza artesanal de estilo Indian Pale Ale, y marcado carácter mediterráneo, elaborada con tres malts (Carared, Carapils y Pale Ale Base), cuatro lúpulos (Magnum, Centennial, Mosaico y Cascade) y agua mineral de la Font del Regàs, ubicada en medio del Parque Natural del Montseny. En su elaboración, el lúpulo, el auténtico protagonista de esta cerveza, se incorpora en diferentes momentos de la fermentación para aportar su característico amargor y una gran complejidad aromática.

2,70 €

1016



Este verano refresquese con **IPA de Maset**, la esperada cerveza artesanal de estilo **Indian Pale Ale** y de marcado carácter mediterráneo elaborada solo con malta de cebada, lúpulo y agua del Parque Natural del Montseny. En su elaboración se utilizan hasta tres malts (carared, carapils y pale ale base) y cuatro lúpulos diferentes (magnum, centennial, mosaic y cascade) para conseguir la complejidad aromática de las mejores cervezas IPA y el punto justo de amargor característico de este estilo.

Como resultado, obtenemos una cerveza increíblemente refrescante, con intensas notas a frutas tropicales y cítricos y un final ligeramente chispeante. Si busca una cerveza artesanal refrescante y con carácter, pruebe la IPA de la bodega, elaborada con los mejores ingredientes naturales y el agua incomparable del Parque Natural del Montseny. ¡Un imprescindible del verano!

Abadia Rubia

ABBEY BLOND

Cebada

Malta

No filtrada

Segunda fermentación en botella

Intensidad: Media

IBUs: 20

33 cl

Cerveza rubia de abadía de elaboración artesanal con aromas a malta, manzana y plátano, que rinde homenaje a los maestros cerveceros cistercienses.

2,80 €

1015



Abadia Tostada

ABBEY BROWN

Cebada

Doble malta

No filtrada

Segunda fermentación en botella

Intensidad: Alta

IBUs: 22

33 cl

Cerveza tostada de abadía de elaboración artesanal con aromas a café, higo y regaliz, que rinde homenaje a los maestros cerveceros cistercienses.

2,80 €

1025



Baviera Rubia

HEFEWEISSBIER

I. G. P. Bayerisches Bier

Trigo y cebada

Malta

No filtrada

Doble fermentación

Intensidad: Media

IBUs: 12,5

50 cl

Cerveza artesanal rubia de trigo elaborada siguiendo la receta de los maestros cerveceros de Baviera.

2,80 €

1055



Baviera Tostada

DUNKLE HEFEWEISSBIER

I. G. P. Bayerisches Bier

Trigo y cebada

Malta

No filtrada

Doble fermentación

Intensidad: Alta

IBUs: 12,5

50 cl

Cerveza tostada de trigo elaborada siguiendo la receta de los maestros cerveceros de Baviera.

2,80 €

1065



Este San Juan, brinde con el mejor cava brut nature del mundo

en los Campeonatos Mundiales de *Champagnes* y Espumosos del Mundo (CSWWC) 2024

1917

MÁGNUM
GUARDA SUPERIOR
GRAN RESERVA BRUT NATURE 2019



49,95 €

03353 - 150 cl



MASET
VINOS Y CAVAS