

MASET

MAGAZINE



Revista interactiva
Haz clic en los enlaces

1917

Mejor Cava del Mundo y Mejor Vino Espumoso de España

EN LOS CAMPEONATOS MUNDIALES DE
CHAMPAGNES Y ESPUMOSOS (CSWWC) 2025

¿CÓMO SERÍAN UNAS FIESTAS
MÁS ORIGINALES SEGÚN LA
INTELIGENCIA ARTIFICIAL?

 Ver anuncio de la campaña de Navidad



Sumario

3

Noticias Maset

Nuestro día a día

4

1917

Mejor cava del mundo en los CSWWC 2025

6

D. O. Penedès

Primera denominación de origen 100 % ecológica del mundo

8

L'avi Pau

Una trayectoria llena de reconocimientos

9

1777

Del Penedès al mundo

10

Una década en Haro, capital del Rioja

Desde 2015 en el Barrio de la Estación de Haro

12

Maridando el Priorat

Dos recetas para brillar en la mesa

13

Cava Reserva Familiar

Cosechas excepcionales 2009 - 2019

14

100 Barricas

En busca de la excelencia

15

Especial Mágnums

El doble de vino, ¡pero el triple de bueno!

16

Productos gourmet

El sabor auténtico de nuestra despensa

18

Descubre nuestra extensa gama de productos

Vinos blancos, rosados, tintos, cavas, lotes y cervezas

26

Maset Bonus · Especial Fiestas

¡Comprar en Maset tiene premio!

info@maset.com

900 200 250

maset.com

650 200 250

Únete a nuestro canal de WhatsApp

Noticias, promociones, novedades ¡y mucho más!

Síguenos en

f

ig

x

p

yt

in

Apúntate a nuestro boletín electrónico

Recibe ofertas especiales e información de la bodega.

PEFC Certificado

Impreso con papel que procede de bosques gestionados de forma sostenible y fuentes controladas

PEFC

PEFC/14-38-00142

www.pefc.es

WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

2025, un año para recordar

Me ilusiona poder empezar estas líneas con una noticia que nos llena de orgullo y emoción: nuestro cava **1917** ha sido reconocido como **el Mejor Cava del Mundo y Mejor Vino Espumoso de España** en los prestigiosos **The Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC) 2025**. Este premio no es solo un reconocimiento a nuestro trabajo, sino también a vosotros, quienes, año tras año, habéis confiado en nuestra manera de entender el vino y nos habéis permitido llegar hasta aquí. Sin vuestra confianza, este galardón no habría sido posible. ¡Gracias por acompañarnos todos estos años!

Además, este noviembre ya podemos decir que **todos nuestros vinos y cavas son oficialmente veganos**. Esta certificación, que garantiza una elaboración sin ningún producto de origen animal, se suma a nuestro compromiso con la **viticultura ecológica**. Un camino que nos ilusiona compartir con la **D. O. Penedès**, ahora reconocida como **la primera denominación de origen 100 % ecológica del mundo**.

También celebramos una gran efeméride: **nuestros primeros 10 años en Haro**, en el corazón de La Rioja. Un hito que culmina una trayectoria iniciada hace más de veinte años en la región. Años de aprendizajes, conocimientos y experiencias que nos han permitido crecer al lado de algunas de las bodegas más legendarias del país.

Estas Navidades, más que nunca, queremos brindar con vosotros por uno de los valores que más nos define: **la pasión por hacer las cosas bien**. Una dedicación que nos inspira a cuidar cada detalle, a amar lo que hacemos y a compartirlo con vosotros. Porque detrás de cada copa hay una historia, y detrás de cada historia, el deseo de seguir haciendo del vino una **celebración de la vida**.

¡Felices fiestas!

M. Massana

Marc Massana, responsable de la bodega

• AMPOLLA REUTILIZABLE •

WASH-OFF • MASET •

¡No tires las botellas de cava, nosotros te las recogeremos!

Por tercer año consecutivo, ponemos en funcionamiento el servicio de recogida de botellas de cava en casa de nuestros clientes para gestionar su reutilización.

Pide la recogida de botellas en el siguiente código QR.

CLIENTE

PRÉMIUM

Consigue 75 € para tus compras de 2026.

Consulta las condiciones en el código QR.

75€

25€

25€

25€

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 60 €.

Ofertas válidas para pedidos realizados hasta el 31 de diciembre de 2025 o fin de existencias.

GARANTÍA

MASET

GARANTÍA

Si no quedas satisfecho, te cambiamos el producto o te devolvemos el dinero.

NOTICIAS

MASET

Nuestro día a día

Todos nuestros vinos ya son veganos y bajos en sulfitos

Este mes de noviembre celebramos una gran noticia: **todos los vinos y cavas de la bodega ya son oficialmente veganos**. Un logro que responde a nuestro compromiso con la innovación, la transparencia y el respeto hacia todos los consumidores.

¿Qué significa que un vino sea vegano?

Tradicionalmente, en la elaboración de los vinos se han utilizado clarificantes¹ de origen animal, como la gelatina, la caseína o la ictiocola. En Maset, hace ya más de cinco años que los hemos sustituido por alternativas de origen vegetal o mineral, que respetan los principios del veganismo y mantienen intacta la calidad y autenticidad de nuestros vinos.

Este año hemos querido obtener la **certificación oficial** que acredita que todos nuestros vinos y cavas son veganos, para facilitar al consumidor la identificación de esta cualidad en el etiquetado.

SO₂

BAJO EN SULFITOS

Compromiso por un futuro más responsable

Esta certificación refuerza nuestra apuesta por una filosofía de trabajo más responsable con el entorno y con la salud de nuestros clientes, mediante el uso de energía verde, la viticultura ecológica y la **elaboración de vinos con la mitad de los sulfitos permitidos por la normativa**, lo que reduce las intolerancias y preserva mejor el sabor y el aroma natural de nuestros vinos.

La gama más amplia para disfrutar sin renuncias

Desde este mes de noviembre, todos nuestros vinos blancos, tintos, rosados y espumosos, así como las nuevas creaciones que vendrán, podrán lucir con orgullo los distintivos **«vegano»** y **«bajo en sulfitos»**. Un paso más en nuestra forma de entender el vino: **respetuoso con la tierra, con las personas y con su tiempo**.

¹ Un clarificante es una sustancia que se utiliza en la elaboración del vino para conseguir que quede más limpio, brillante y estable antes de embotellarlo.

I Fiesta del Vino Novel

Te esperamos el sábado 15 de noviembre en La Granada

El próximo sábado 15 de noviembre abrimos las puertas de nuestra tienda en **La Granada** para celebrar la **Fiesta del Vino Novel**, el primer vino de la cosecha 2025. Una jornada festiva de puertas abiertas en la que podrás disfrutar de **catas dirigidas**, de **nuestros mejores vinos y cavas en el nuevo espacio Bar de Vinos** y de **la mejor gastronomía de la zona**. ¡Te esperamos!

Compra tus entradas

2 |

| 3

1917, reconocido como el mejor cava del mundo en los CSWWC 2025

Éxito de la bodega en los «Oscars» de los vinos espumosos

El pasado 30 de octubre, nuestro **1917 Magnum Brut Nature Gran Reserva 2020** fue elegido **Mejor Cava del Mundo** y **Mejor Vino Espumoso de España** en la duodécima ceremonia de entrega de los premios **Best in Class Awards** de los **The Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC) 2025**, los campeonatos de *champagnes* y espumosos más importantes y prestigiosos del mundo.

El evento, celebrado como cada año en el histórico **Merchant Taylor's Hall** de Londres, contó con la participación de un jurado de excepción: el británico **Tom Stevenson**, referente mundial del periodismo vinícola y experto en espumosos; la Master of Wine finlandesa **Essi Avellan**, cofundadora y redactora jefa de FINE Champagne, la única revista del mundo dedicada exclusivamente a la Champaña; y el húngaro **George Markus**, reconocido especialista en vinos espumosos y *champagnes*, y uno de los mejores catadores del mundo.



De izquierda a derecha: Essi Avellan, jurado del concurso y Master of Wine; Marc Massana, responsable de la bodega; y Tom Stevenson, director del certamen y periodista vinícola.



Ceremonia de entrega de los Best in Class Awards en el Merchant Taylor's Hall de Londres.



Distinciones del cava 1917 Magnum 2020 en el CSWWC 2025

Estos 4 galardones consolidan este cava como uno de los mejores espumosos del mundo y reafirman la trayectoria de Bodegas Maset en la elaboración de cavas de alta calidad. Cabe recordar que la añada 2019 del 1917 ya obtuvo la distinción de Mejor Cava Brut Nature en los CSWWC 2024, reafirmando su trayectoria de excelencia en los últimos años.



Best Regional Cava Trophy
Trofeo al Mejor Cava del Mundo



Best National Spanish Trophy
Trofeo al Mejor Espumoso de España



Best in Class Brut Blend Vintage
Mejor de la categoría Brut Cupaje de Cosecha



Best in Class Organic Cava
Mejor de la categoría Cava Ecológico

Un largo y laborioso proceso de elaboración para alcanzar el mejor vino espumoso de España

El 1917 Brut Nature Gran Reserva 2020 es un cava elaborado a partir de un cupaje de **xarel-lo** (50 %), **macabeo** (30 %) y **pinot noir** (20 %), con uva ecológica procedente de nuestras fincas de La Teuleria dels Àlbers (La Granada, Alt Penedès) y de la Serralada Prelitoral (Font-rubí, Alt Penedès). Tras una crianza de cuatro meses en depósito de acero

inoxidable, el vino base inicia un largo proceso de envejecimiento en botella durante **56 meses**, tiempo durante el cual adquiere su elegancia y profundidad. En copa, presenta una burbuja fina y cremosa, perfectamente integrada, que acompaña una gran complejidad aromática con matices de fruta madura, brioche y notas minerales. En boca, se muestra fresco y persistente, con un final salino y mineral que revela el carácter único de los suelos calcáreos del Penedès.

Este estilo clásico, fruto de una cuidada selección de uvas ecológicas y de una prolongada crianza, ha sido clave para que el jurado de los CSWWC 2025 lo distinguiera por encima de otros cavas y espumosos de todo el país.

Entre los mejores espumosos del mundo

Con este nuevo reconocimiento, el **1917 Magnum** continúa ampliando un palmarés que ya lo ha consolidado como **una referencia entre los grandes espumosos internacionales**. El nombre **1917** rinde homenaje a nuestros orígenes, cuando la **familia Massana** inició, hace más de un siglo, su trayectoria en el mundo de los vinos espumosos.

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE 2020

D. O. Cava		
50 % xarel-lo, 30 % macabeo y 20 % pinot noir		
56 meses de crianza		
Tipo:	Maduro	Cuerpo: ●●○○○
Dulzor:	●○○○○	Taninos: ●○○○○
Acidez:	●●●●○	Alcohol: ●●○○○

Color amarillo pajizo con suaves reflejos dorados. Intensos aromas a frutas blanca y flores secas sobre un refrescante fondo cítrico. Recuerdos a brioche, membrillo y frutos secos tostados. En boca es estructurado, fresco y maduro, con una burbuja bien integrada. Final largo y persistente con recuerdos minerales.

0335 - 24,65 €



Estas Navidades, brinda con el Mejor Cava del Mundo por solo 24,65 €



La Teuleria dels Àlbers, nuestra finca icónica de La Granada, con más de 2.000 años ininterrumpidos de cultivo de la vid.

D. O. Penedès, primera denominación de origen 100 % ecológica del mundo

Este mes de septiembre, la D. O. Penedès ha alcanzado un hito histórico: convertirse en la primera denominación de origen vitivinícola del mundo que certifica que todo su territorio vitícola es ecológico

¿Qué significa ser una D. O. 100 % ecológica?

Ser ecológica implica **trabajar el viñedo sin abonos químicos, herbicidas ni plaguicidas de síntesis**; apostar por la **salud del suelo**, la **biodiversidad** y por **técnicas respetuosas con el entorno**. También supone un **compromiso colectivo entre viticultores y elaboradores** para elevar el valor del territorio y posicionarse internacionalmente.

Esta forma de trabajar no solo protege la naturaleza, sino que también se refleja en la copa: un viñedo equilibrado y vivo ofrece una uva más expresiva y unos vinos más auténticos, llenos de frescura y personalidad.

Gracias a este compromiso colectivo, el **Penedès** se convierte en un **referente mundial en viticultura ecológica** y consolida una identidad muy potente: la de **un territorio que cuida su tierra y su paisaje**.

Una filosofía compartida desde hace años

En Maset nos sentimos orgullosos de formar parte de la D. O. Penedès y de compartir plenamente sus valores ecológicos y sostenibles. Es una forma de trabajar en la que nos sentimos muy cómodos y que forma parte de nuestra esencia.

De hecho, **hace ya siete años que más de la mitad de nuestros vinos del Penedès son ecológicos**. Y este año se suman nuevos compañeros de viaje: Blanc de Blancs, Flor de Mar, Novell y toda la gama Eufòria serán ecológicos en la próxima cosecha.



La Símia

CRIANZA 2022			
D. O. Penedès			
Xarel·lo			
Crianza en barrica y afinamiento en botella			
Tipo:	Maduro	Cuerpo:	●●○○○
Dulzor:	●○○○○	Taninos:	●○○○○
Acidez:	●●●●○	Alcohol:	●●○○○

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, energético, complejo y con un final ligeramente amargo. Ganará complejidad en los próximos años.



03591 - ~~13,75 €~~ 12,38 €



La Soledad

RESERVA 2023			
D. O. Penedès			
Chardonnay			
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella			
Tipo:	Maduro	Cuerpo:	●●●○○
Dulzor:	●●○○○	Taninos:	●●○○○
Acidez:	●●●●○	Alcohol:	●●○○○

De color amarillo limón con suaves reflejos dorados. Intensos aromas a fruta tropical y yogur de limón sobre un delicado fondo a flores secas, vainilla y miel. Recuerdos a frutos secos, mantequilla y pan. En boca es complejo, con muy buena acidez y un final largo y persistente. Una joya.



03592 - 14,80 €

035920 - 31,00 € - 150 cl

Lote Natura

Disfruta 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 Garnacha Tinta 2024**
- 1 botella de **Natura Crianza 2022**
- 1 botella de **Natura Reserva 2021**



5046 - 34,75 €



L'avi Pau

Una trayectoria llena de reconocimientos

Poco podía imaginar **Pau Massana Mestre**, el primer miembro de la familia Massana que se estableció en la casa solariega en el ya lejano 1777, que el cava que lleva su nombre se convertiría, dos siglos después, en uno de nuestros productos más premiados. Hoy, el **cava L'avi Pau Brut Nature Gran Reserva** no solo es un símbolo de tradición familiar, sino también un **referente internacional, reconocido por su elegancia y excepcional calidad**.

L'avi Pau Brut Nature Gran Reserva 2021 es un cupaje de **xarel·lo** (60 %), **macabeo** (30 %) y **chardonnay** (20 %), elaborado con uva ecológica procedente de nuestras fincas de La Teuleria dels Àlbers y de la Serralada Prelitoral. El vino realiza una crianza de 4 meses en depósito de acero inoxidable y **44 meses de envejecimiento en botella**. Destaca por su burbuja cremosa y bien integrada, por su complejidad aromática y por su final fresco, salino y mineral.



GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE 2021

D. O. Cava

Xarel·lo, macabeo y chardonnay

44 meses de crianza

29.975 botellas

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

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

033411 - 17,95 €



Últimos premios y reconocimientos

Cosecha 2021

Concours Mondial Bruxelles 2025
Medalla de oro

Peñín 2026
92 puntos

Decanter 2025
Medalla de bronce

Premis Vinari 2025
Medalla de oro

Cosecha 2020

CSWWC 2025
Medalla de oro

CSWWC 2024
Medalla de oro

Effervescents du Monde 2023
Medalla de oro

Decanter 2024
Medalla de plata

La Guía de Vins 2025
9,6 puntos

Cosecha 2019

Decanter 2023
Medalla de plata

Giroví 2023
Medalla de plata

CSWWC 2023
Medalla de plata

Cosecha 2018

Vinari 2022
Medalla de oro

James Suckling
91 puntos

1777

Del Penedès al mundo

Hay años que no solo marcan una fecha, sino que abren un camino. **1777**, año de construcción de **Maset del Lleó** —la casa solariega de la familia Massana—, es nuestro pequeño homenaje a un origen, al latido de una historia que aún resuena entre los viñedos y los muros de piedra seca de nuestro Penedès. Es la memoria líquida de quienes creyeron que esta tierra podía convertirse en vino, y que en cada botella perduraría el espíritu de su esfuerzo.

Hoy, este vino nos invita a mirar atrás con gratitud y hacia adelante con esperanza. A reconocer en nuestras raíces la fuerza para seguir avanzando. Porque **ser de un lugar no es un límite, sino una oportunidad**: la oportunidad de dar a conocer al mundo aquello que te hace único. **1777** es, en definitiva, la **culminación de un sueño**. Un sueño que nace de la tradición, pero que da forma al futuro de esta tierra, y que nos recuerda que **para ser universales, primero hay que ser radicalmente locales**.



NEGRE RESERVA 2020			
D. O. Penedès			
Cariñena			
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella			
13.200 botellas			
Tipo:	Intenso	Cuerpo:	●●●○○
Dulzor:	●○○○○	Taninos:	●●●○○
Acidez:	●●●○○	Alcohol:	●●●○○
Color granate con reflejos rubí. Intensos aromas a fruta negra y especias dulces sobre un perfumado fondo balsámico y tostado. Recuerdos de sotobosque mediterráneo, tabaco y frutos secos. En boca es muy equilibrado, redondo y con un final eterno y muy afrutado que recuerda al dátil.			

03765 - 25,65 €



Una década en la capital del Rioja

Desde 2015 en el Barrio de la Estación de Haro



Este **2025** celebramos el **décimo aniversario** de nuestra llegada al **Barrio de la Estación de Haro**, centro neurálgico de la denominación de origen calificada Rioja. Un hito que culmina una trayectoria iniciada hace más de veinte años en la región.

Para nuestra bodega, establecerse en este lugar emblemático fue mucho más que una expansión: fue una declaración de principios. El reconocimiento a una tierra que vive el vino con pasión y respeto. Desde entonces, hemos compartido espacio con algunas de las bodegas más legendarias de España, contribuyendo con nuestra visión a enriquecer este escenario único de tradición y excelencia.

Nuestra presencia en Haro ha favorecido el intercambio de técnicas, conocimientos y experiencias entre regiones, enriqueciendo nuestro trabajo diario en los centros de elaboración y, en consecuencia, la calidad de todos nuestros vinos.

Los primeros de muchos

Diez años después, seguimos mirando hacia adelante con el mismo espíritu con el que llegamos: con la convicción de que el futuro del vino se construye sobre el respeto a la tradición y la voluntad de seguir aprendiendo.

Brindemos por estos primeros diez años... ¡y por todos los que vendrán!



Barricas de las prestigiosas bodegas del municipio en la fachada del Ayuntamiento de Haro, La Rioja.



Sancedrián

CRIANZA 2021		
D. O. Ca. Rioja		
Tempranillo, graciano, cariñena y maturana		
Crianza en barrica		
Tipo:	Maduro	Cuerpo: ●●●○
Dulzor:	●○○○	Taninos: ●●●○
Acidez:	●●●○	Alcohol: ●●●○
De color rubí con suaves reflejos granate. Aromas a fruta roja madura y especias sobre un fragante fondo balsámico. Recuerdos lácticos, florales y torrefactos. Ligeras notas de té verde y cuero. De entrada fresca, con taninos maduros y cuerpo mediano, nos delecta con un final largo y afrutado gracias a su buena acidez.		

0396 - 9,50 €



Senderos del Molinero

SEMICRIANZA 2024		
D. O. Ca. Rioja		
Viura (macabeo)		
Crianza en fudre de gran volumen		
Tipo:	Afrutado	Cuerpo: ●●○○
Dulzor:	●○○○	Taninos: ●●○○
Acidez:	●●○○	Alcohol: ●●○○
De color amarillo limón con reflejos dorados. Aromas a fruta blanca, flores blancas y cítricos sobre un ligero fondo torrefacto y herbáceo. Sutiles notas de melocotón. En boca es fresco, untuoso y con un final largo y elegante.		

0403 - 10,30 €



RESERVA

Edición X Aniversario

Para celebrar estos diez años de historia compartida, presentamos una edición especial de nuestro **Reserva**, elaborado con uva tempranillo procedente de una selección de viñedos situados entre **San Vicente de la Sonsierra** y **Labastida**, a los pies de la **Sierra de Cantabria** (Rioja Alavesa), y envejecido doce meses en barrica de roble francés. Esta edición conmemorativa sintetiza como ninguna otra el **tiempo**, la **paciencia** y el **compromiso** que dan sentido a nuestra forma de entender el vino.

RESERVA 2020		
D. O. Ca. Rioja		
Tempranillo		
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella		
Tipo:	Maduro	Cuerpo: ●●●○
Dulzor:	●○○○	Taninos: ●●●○
Acidez:	●●●○	Alcohol: ●●●○
De color rubí con suaves reflejos granates. Aromas intensos de fruta negra madura y roja, especias dulces y balsámicas sobre un sutil fondo torrefacto. Recuerdos lácticos y de sotobosque. En boca es fresco, suave y muy elegante, con taninos redondos, cuerpo medio-alto y un final largo y persistente, con recuerdos de mora y cereza que invitan a seguir disfrutando.		

03951 - 14,95 €

Maridando el Priorat

Dos recetas para brillar en la mesa

Estas Navidades queremos que los **vinos del Priorat** sean los protagonistas de la mesa. Por eso te proponemos **dos recetas maridadas** con nuestros vinos **Mas Viló** y **Clos Viló**, inspiradas en los principios de **François Chartier**. Según este sumiller canadiense, el maridaje perfecto nace cuando el vino y la comida comparten familias aromáticas: una armonía que supera la suma de las partes.

Los vinos tintos del Priorat, elaborados con **garnacha tinta** y **cariñena**, destacan por sus **aromas tostados, afrutados y especiados**, que conectan a la perfección con los sabores de la cocina de invierno. La crianza en barrica aporta matices de **vainilla, cacao, humo** y **especies finas**, acentuando su complejidad.

Mas Viló

TINTO CRIANZA 2022			
D. O. Q. Priorat			
60 % garnacha tinta y 40 % cariñena			
Crianza en cemento y barrica			
Tipo:	Intenso	Cuerpo:	●●●●○
		Dulzor:	●●○○○
Taninos:	●●●○○	Acidez:	●●●●○
		Alcohol:	●●●●○
De color rubí con reflejos violeta. Aromas a fruta roja fresca y negra sobre un ligero fondo balsámico y especiado. Sutiles recuerdos a regaliz, tabaco, torrefactos y sotobosque mediterráneo. En boca es afrutado, mineral, con taninos maduros y un final largo y persistente.			
2372 - 17,10 €			



Mas Viló y pato con manzana y frutos secos

Mas Viló 2022, con la **garnacha tinta** como protagonista y seis meses de crianza, combina fruta madura y suaves notas de madera. Su carácter cálido y sedoso encuentra el reflejo perfecto en un **pato asado con manzana caramelizada y frutos secos**. Los aromas a fruta y tostados del vino se entrelazan con la dulzura y la textura del plato, creando una armonía redonda y elegante.

Essència Priorat

2 botellas de Mas Viló 2022 y 1 botella de Clos Viló 2020

5038 - 62,95 €

Clos Viló

TINTO RESERVA 2021			
D. O. Q. Priorat			
60 % cariñena y 40 % garnacha tinta			
Larga crianza en cemento, barrica y ánfora			
Tipo:	Intenso	Cuerpo:	●●●●●
		Dulzor:	●○○○○
Taninos:	●●●●○	Acidez:	●●●●○
		Alcohol:	●●●●○
De intenso color cereza con reflejos violáceos. Aromas a fruta negra madura y matorral mediterráneo. Ligero fondo balsámico y mineral. Notas a hojas de tabaco, humo y especias dulces. En boca es sabroso, fresco y con muy buena estructura. Taninos maduros y final increíblemente largo.			
2374 - 24,60 €			



Clos Viló y jarrete de cerdo con castañas y ciruelas

Clos Viló 2021, con **cariñena** como base y una larga crianza en barrica, es más profundo y mineral, con recuerdos de ciruela negra y especias tostadas. Este estilo pide platos **terrosos y umami**, como un **jarrete de cerdo al horno con castañas y ciruelas**. Las notas ahumadas y dulces del acompañamiento resuenan con el vino, que equilibra la melosidad del plato con su frescura y carácter balsámico.

Enoturismo en el Priorat

Los próximos **29 y 30 de noviembre**, una semana después de terminar la vendimia, te invitamos a vivir una jornada de enoturismo en nuestra bodega del Priorat. Una ocasión especial para conocer la finca histórica de Les Solanes del Molar y su masía cartujana del siglo XV.



ÚLTIMOS LOTES DISPONIBLES

RESERVA FAMILIAR

Cosechas excepcionales

Solo en años de cosechas realmente excepcionales, la familia Massana selecciona un número limitado de botellas de cava para someterlas a una crianza más prolongada, convirtiéndolas en los exclusivos cavas Reserva Familiar.

El lote Reserva Familiar **está formado por dos botellas de cava de 75 cl**, cada una de ellas provenientes de una cosecha excepcional distinta: la 2009 y la 2019.

Una oportunidad única para gozar de un cava con más de 15 años de crianza



Reserva Familiar 2009

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE			
D. O. Cava			
60 % xarel·lo, 21 % macabeo y 19 % parellada			
174 meses de crianza en rima			
Tipo:	Maduro	Cuerpo:	●●●○○
Dulzor:	●○○○○	Taninos:	●○○○○
Acidez:	●●●○○	Alcohol:	●●○○○
De color dorado con reflejos ambarinos. Gran complejidad aromática en nariz con buena presencia de tostados sobre un ligero fondo a hierbas aromáticas, setas y trufa. En boca es extremadamente cremoso y de textura sedosa, con una burbuja pequeña, vibrante y completamente integrada.			
5053 - 47,70 €			

Reserva Familiar 2019

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE			
D. O. Cava			
60 % xarel·lo, 25 % macabeo y 15 % parellada			
56 meses de crianza en rima			
Tipo:	Maduro	Cuerpo:	●●●○○
Dulzor:	●○○○○	Taninos:	●○○○○
Acidez:	●●●○○	Alcohol:	●●○○○
De intenso color amarillo con reflejos dorados. Aroma de intensidad alta con recuerdos a manzana al horno y albaricoque seco sobre un fondo de tostados y agradables notas a pastelería. En boca es un cava estructurado, sedoso y con un largo final. Burbuja fina e integrada.			

100 BARRICAS

En busca de la excelencia

Hace unos años me pregunté si era posible elaborar un gran vino de estilo bordelés en Catalunya. Con esa inquietud, durante los meses de mayo, junio y julio de un ya lejano 2012 recorrí la Serra de Pàndols y la Serra Prelitoral con el objetivo de seleccionar las mejores parcelas de **cabernet sauvignon** y **merlot** para elaborar el único gran reserva de la bodega. No se trataba de un simple experimento, sino de comprobar si los suelos y el clima mediterráneo podían ofrecer un vino de largo recorrido, con la solidez y la complejidad que exige una crianza de cinco años.

Busqué **las parcelas más altas y frescas**, donde la orografía y la orientación norte y noroeste permitían retrasar la maduración y conservar mejor la acidez natural de la uva. Priorizamos **cepas viejas y de bajo rendimiento**, con suelos pobres y pedregosos, capaces de limitar la producción y concentrar la calidad de los frutos. **Viñedos de altura e influenciados por la marinada**, con fuertes contrastes térmicos entre el día y la noche. La combinación de cabernet sauvignon y merlot, plantadas en estos terrenos singulares, debía ser la base sólida para elaborar un vino con vocación de gran reserva.

En la bodega, este proceso se volvió aún más selectivo y reflexivo. Tras la fermentación y las primeras crianzas en roble francés y americano, cada barrica se sometió a un largo período de catas y análisis, comparando aromas, estructura y equilibrio. Buscaba un vino con nervio pero también con elegancia, capaz de resistir y evolucionar en botella a lo largo de los años. **Entre cientos de barricas solo seleccionamos 100, aquellas que mostraban una mayor complejidad aromática, una textura más refinada y un evidente potencial de guarda.** La elección no fue al azar ni apresurada: requirió paciencia y experiencia, fruto de años de trabajo. Este minucioso proceso convirtió cada botella en un testimonio único del tiempo y del compromiso de la bodega con la excelencia.

El resultado es **100 Barricas**, un vino que refleja la fuerza de los suelos y la paciencia del tiempo. Presenta una excepcional intensidad aromática, donde destacan las frutas negras maduras —moras y ciruelas— acompañadas de notas balsámicas, especias dulces y recuerdos de madera noble. En boca es profundo y estructurado, con taninos firmes pero pulidos, y una acidez vibrante que le aporta frescura y longevidad. El final es largo, complejo y elegante, con matices de cacao, café y tabaco que redondean la experiencia. **Un gran reserva concebido para envejecer con elegancia, pero también para emocionar desde el primer sorbo.**

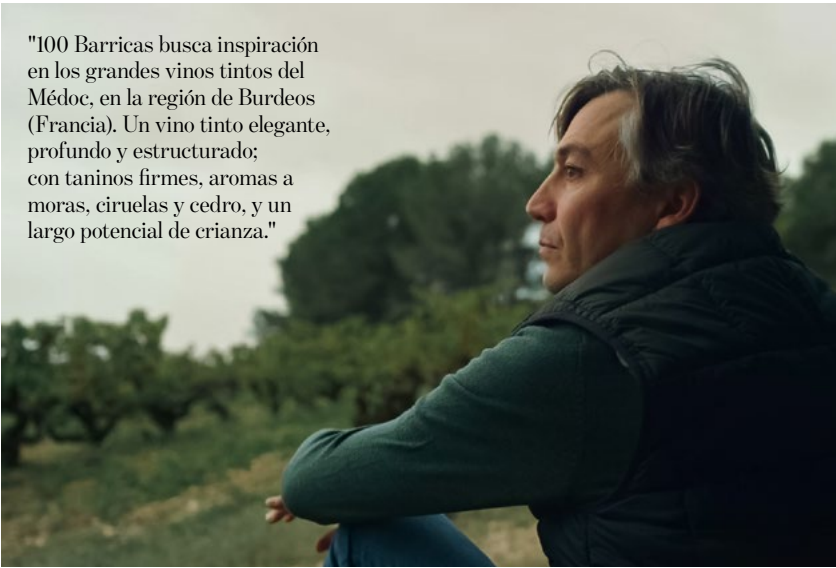
M. Massana

Marc Massana, responsable de la bodega



GRAN RESERVA 2019			
D. O. Catalunya			
Cabernet sauvignon y merlot			
Muy larga crianza en barrica y afinamiento en botella			
Tipo:	Intenso	Cuerpo:	●●●●○
Taninos:	●●●●○	Acidez:	●●●●○
		Dulzor:	●○○○○
		Alcohol:	●●●●○
De color granate con suaves reflejos rubí. Intensos aromas a fruta negra sobre un complejo fondo especiado, herbario y balsámico. Recuerdos a humo, chocolate y tabaco. En boca es elegante, con taninos aterciopelados y un final largo y persistente a fruta negra y torrefactos.			

03762 - 16,90 €



"100 Barricas busca inspiración en los grandes vinos tintos del Médoc, en la región de Burdeos (Francia). Un vino tinto elegante, profundo y estructurado; con taninos firmes, aromas a moras, ciruelas y cedro, y un largo potencial de crianza."

Especial Mágnums (150 cl)

El doble de vino, ¡pero el triple de bueno!

Hay momentos que piden más: **más alegría, más conversación, más brindis**. Por eso, estas Navidades, te invitamos a descubrir el placer de los formatos mágnum, las botellas de **150 cl** que no solo multiplican el vino, sino también la magia de compartirlo.

Los mágnums son el formato perfecto para celebrar en familia o con amigos: el vino evoluciona mejor, mantiene su acidez y, sobre todo, convierte cada encuentro en una fiesta.



Vintage

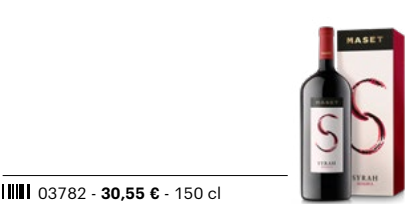
GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE 2021			
D. O. Cava			
40 % xarel·lo, 35 % macabeo y 25 % parellada			
56 meses de crianza			
Tipo:	Maduro	Cuerpo:	●●●●○
Dulzor:	●○○○○	Taninos:	●○○○○
Acidez:	●●●●○	Alcohol:	●●○○○
De color amarillo pálido con reflejos dorados. Burbuja fina y elegante. Aromas a fruta madura, cítricos y de crianza sobre un fragante fondo floral y anisado. En boca es equilibrado, cremoso y aterciopelado, con un final fresco y ligeramente amargo.			



0325 - 33,75 € - 150 cl

Syrah

VINO TINTO RESERVA 2020			
D. O. Catalunya			
Syrah			
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella			
Tipo:	Intenso	Cuerpo:	●●●●○
Dulzor:	●○○○○	Taninos:	●●○○○
Acidez:	●●●●○	Alcohol:	●●●○○
De intenso color rojo rubí con suaves reflejos violáceos. Aromas a fruta negra y roja sobre un fondo balsámico y especiado. Recuerdos a regaliz, chocolate negro y hojas de tabaco. En boca es intenso, sorprendentemente fresco y con taninos maduros.			



03782 - 30,55 € - 150 cl

La Soledad

RESERVA 2022			
D. O. Penedès			
Chardonnay			
Larga crianza en barrica			
Tipo:	Maduro	Cuerpo:	●●●○○
Dulzor:	●○○○○	Taninos:	●●○○○
Acidez:	●●●●○	Alcohol:	●●○○○
De color amarillo limón con suaves reflejos dorados. Intensos aromas a fruta tropical, fruta con hueso y yogur de limón sobre un delicado fondo a flores secas, vainilla y miel. Recuerdos a frutos secos, mantequilla, pan y lavanda. En boca es complejo, con muy buena acidez y un final largo y persistente. Una joya.			



035920 - 31,00 € - 150 cl

Nuestra despensa

Compra directamente nuestros productos *gourmet* o llévatelos gratis según el importe de tu pedido

Este invierno, redescubre el placer de los sabores tradicionales con nuestra selección de productos gourmet. Una magnífica paletilla ibérica de Jabugo, un maletín de jamón de cebo ibérico —ya loncheado y listo para disfrutar—, una longaniza de 800 gramos, las mejores conservas artesanas, un vinagre al Pedro Ximénez o unas irresistibles catanias para poner el toque justo de dulzura al final de cada comida. Productos que celebran la calidez de la Navidad y el arte de compartir en buena compañía.

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



Paletilla ibérica de Jabugo
de entre 4,5 y 5,5 kg

Paletilla 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 (Huelva), un entorno privilegiado entre dehesas que ofrece las condiciones climáticas idóneas para obtener jamones de la máxima calidad. Aromes profundos, grasa infiltrada y una textura que se funde en el paladar.

99 €

3585

GRATIS en compras superiores a 350 €

o por solo **39 €** en compras superiores a 145 €



Maletín de jamón 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, pícnicos o para regalar.

29,50 €

35851

GRATIS en compras superiores a 150 €



Longaniza Extragrande XL
de entre 800 y 850 g

La longaniza extragrande de Casa Fígols realiza un proceso de curación lento y pausado para conseguir un sabor más suave que la diferencia de la longaniza tradicional. Esta suavidad la distingue como una de las mejores longanizas del mercado.

26,25 €

3620

GRATIS en compras superiores a 140 €



Selección de Conservas Gourmet

Espárragos, habitas, corazones de alcachofa y pimientos del piquillo

De la mano de la familia Virto, maestros de la conserva navarra desde hace más de sesenta años, nace esta selección que respira tradición y excelencia. Un magnífico lote de cuatro frascos con los mejores productos de la huerta del norte de España.

23,90 €

3514

GRATIS en compras superiores a 140 €



Catanias
El bombón gourmet de Vilafranca

Las catanias son el dulce más emblemático de Vilafranca del Penedès. Se elaboran artesanalmente con almendras mediterráneas, caramelizadas a fuego lento, recubiertas con un exquisito praliné blanco y un toque final de cacao en polvo de primera calidad. Sin gluten.

14,50 €

3621

GRATIS en compras superiores a 100 €



Vinagre al Pedro Ximénez
Uno de los mejores vinagres del mundo

En colaboración con la centenaria bodega Toro Albalá (Córdoba) elaboramos este delicioso vinagre balsámico reserva a partir de vinos finos criados en roble y una pequeña reducción de pedro ximénez. 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.

11,85 €

3912

GRATIS en compras superiores a 100 €



Origen

COSECHA 2024

D. O. Catalunya

Macabeo, xarel·lo, chardonnay y moscatell de Frontignan

Afrutado

Elaborado siguiendo los métodos ancestrales de las masías del Penedès.

6,40 €

 0352



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



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.

11,25 €

 0355



Ibericus Verdejo

COSECHA 2024

Verdejo

Afrutado

El vino más fragante de nuestra gama Ibericus.

10,25 €

 0356



Atlántico

COSECHA 2024

Albariño

Afrutado

Vino sorprendentemente fresco que hace honor a su nombre.

12,75 €

 03501



Ponte de Barbeita

COSECHA 2023

D. O. Vinho Verde

Albariño

Afrutado

Descubra la magia de la uva alvarinho portuguesa.

14,25 €

 2254



Pazo de Oiras Albariño

COSECHA 2024

D. O. Rías Baixas

Albariño

Afrutado

Un albariño con un origen de leyenda.

15,90 €

 2253



Eufòria

COSECHA 2024

D. O. Penedès

Xarel·lo, moscatell de Frontignan y gewürztraminer

Afrutado

Una explosión de fruta y flores.

12,80 €

 03593



-10 %

La Sínia

CRIANZA 2022

D. O. Penedès

Xarel·lo

Crianza en barrica

Maduro

Fermentación y crianza en barrica de acacia.





13,75 €

12,38 €

 03591



La Soledad

RESERVA 2023

D. O. Penedès

Chardonnay

Larga crianza en barrica

Maduro

Vino de paraje singular envejecido en barricas de roble americano.



14,80 €

31,00 €

 03592

 035920 - 150 cl



Natura Xarel·lo

COSECHA 2024

D. O. Penedès

Xarel·lo

Afrutado

Elaborado con uva blanca proveniente de agricultura biodinámica.







13,50 €

 0353



Senderos de las Nieves

COSECHA 2024

D. O. Ca. Rioja

Tempranillo blanco

Afrutado

Una exótica variedad solo disponible en La Rioja.

9,50 €

 0401

Senderos del Molinero

SEMICRIANZA 2024

D. O. Ca. Rioja

Viura (macabeo)

Crianza en fudres de grandes dimensiones

Maduro

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

10,30 €

 0403



Disponible a partir del 11/11/2025

Novell

El primer vino del año

NOVEL 2025

D. O. Penedès

Cupaje de variedades blancas

Afrutado

Tras el frenesi de la vendimia, el mosto flor de nuestras variedades más aromáticas fermenta en la quietud de la bodega. Un reposo que termina el día de San Martín, cuando se degusta por primera vez este vino novel.



Ven a la primera Fiesta del Vino Novel





Singular Malvasia de Sitges

COSECHA 2024

D. O. Penedès

Malvasia de Sitges

Afrutado

Una de las variedades más genuinas del litoral mediterráneo.



14,95 €

 03595



Origen

COSECHA 2024

D. O. Catalunya

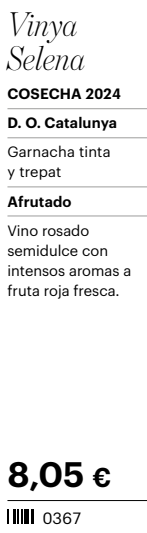
Garnacha tinta y trepat

Ligero

Innovación y tradición conjugadas en un afrutado vino rosado.

6,60 €

 0362



Vinya Selena

COSECHA 2024

D. O. Catalunya

Garnacha 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 acariciadas por la brisa marina.

10,20 €

 0363



Eufòria

COSECHA 2024

D. O. Penedès

Garnacha tinta

Afrutado

Una fiesta de cítricos.





13,85 €

 0365

 900 200 250

 650 200 250 | 19



Origen
COSECHA 2024
D. O. Catalunya
Garnacha tinta y cabernet sauvignon
Afrutado
Un homenaje al esfuerzo y a la dedicación de nuestros antepasados.
6,95 €
0372



Vinya Selena
COSECHA 2024
D. O. Catalunya
Garnacha tinta, cabernet sauvignon y merlot
Afrutado
Vino tinto semidulce sorprendentemente fresco y afrutado.
8,05 €
0377



Ibericus Graciano
SEMICRIANZA 2024
Graciano
Corta crianza en barrica
Intenso
Una pequeña joya enológica de la península Ibérica.
9,20 €
03735



Ibericus Monastrell
SEMICRIANZA 2024
Monastrell
32.800 botellas
Corta crianza en barrica
Intenso
Toda la intensidad mediterránea concentrada en una botella.
10,20 €
03733



Sancedrián
CRIANZA 2021
D. O. Ca. Rioja
Tempranillo, graciano, cariñena y matorana
Maduro
Un cupaje de variedades tintas representativas de La Rioja.
9,50 €
0396



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 X Aniversario
RESERVA 2020
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 €
03951



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



Gran Roble
RESERVA 2020
D. O. Penedès
Tempranillo
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella
Maduro
Nuestro tempranillo reserva de marcado carácter mediterráneo.
12,50 €
03750



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



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



Natura Criança
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.
10,40 €
0373



Natura Reserva
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.
13,30 €
0375



Castillo de Urtau Cosecha
COSECHA 2023
D. O. Ribera del Duero
Tinta del país (tempranillo)
Intenso
Ideal para conocer el potencial de la conocida denominación de origen Ribera del Duero.
12,15 €
2172



Castillo de Urtau Crianza
CRIANZA 2020
D. O. Ribera del Duero
Tinta del país (tempranillo)
Crianza en barrica y afinamiento en botella
Intenso
Un ribera de lujo para los paladares más exigentes.
17,65 €
2174



Pinot Noir
COSECHA 2024
Pinot noir
29.160 botellas
Afrutado
Un vino tinto fresco, sutil y ligero con aromas a frutos rojos y violeta.
10,90 €
03736



Foc
RESERVA 2021
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.
14,25 €
0378



30,55 €

03782 - 150 cl



100 Barricas
GRAN RESERVA 2019
D. O. Catalunya
Cabernet sauvignon y merlot
Crianza muy larga en barrica y afinamiento en botella
Intenso
Fruto de la mejor selección de nuestras barricas de cabernet sauvignon y merlot.
16,90 €
03762



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



1777
RESERVA 2020
D. O. Penedès
Cariñena y cabernet sauvignon
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella
13.200 botellas
Intenso
Nuestro más sincero homenaje a los fundadores de la bodega el año 1777.
25,65 €
03765





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 Brut

12,25 €

0323

Reserva Brut Nature

12,25 €

0324

Reserva Brut

7,25 €

6,16 €

03230 - 37,5 cl

Reserva Brut Nature

7,25 €

6,16 €

03240 - 37,5 cl



Nectar White

GUARDA SUPERIOR RESERVA SEMISECO 2022

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

Ligero

Perfecto para acompañar sus mejores sobremesas.

ESPECIAL POSTRE

12,25 €

0331



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



Pau Massana

GUARDA BRUT NATURE 2022

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

18 meses de crianza

Ligero

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

AGRICULTURA ECOLÓGICA

12,50 €

0883



Ancestral Xarel-lo

VINO ESPUMOSO ANCESTRAL 2024

Xarel-lo

8 meses de crianza

Ligero

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

12,90 €

0329



Nu Brut

GUARDA SUPERIOR RESERVA 2022

Xarel-lo

24 meses de crianza

Ligero

Cava monovarietal elaborado con xarel-lo con el punto justo de dulzor.

AGRICULTURA ECOLÓGICA

13,85 €

0827



Nu Brut Nature

GUARDA SUPERIOR RESERVA 2022

Xarel-lo

24 meses de crianza

Ligero

Cava monovarietal elaborado con xarel-lo.

AGRICULTURA ECOLÓGICA

13,85 €

0828



Nu Brut Rosé

GUARDA 2022

Garnacha tinta y pinot noir

12 meses de crianza

Ligero

Un rosado elaborado con dos de las variedades mediterráneas más afrutadas.

AGRICULTURA ECOLÓGICA

13,85 €

0829



Vintage

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE 2021

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

44 meses de crianza

Maduro

El verdadero fruto de la perseverancia y el saber hacer.

AGRICULTURA ECOLÓGICA

15,90 €

0334 - 75 cl

33,75 €

0325 - 150 cl

L'avi Pau

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE 2021

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y chardonnay

44 meses de crianza

29.975 botellas

Maduro

Nuestro cava gran reserva más galardonado.

17,95 €

033411

AGRICULTURA ECOLÓGICA

El cava más premiado de la bodega

Ganador de 22 medallas en las últimas 5 cosechas

1917

GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA BRUT NATURE 2020

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y pinot noir

56 meses de crianza

Maduro

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

Mejor Cava del Mundo y Mejor Vino Espumoso de España

The Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC) 2025



AGRICULTURA ECOLÓGICA

24,65 €

0335



AGRICULTURA ECOLÓGICA

49,95 €

03353 - 150 cl





Zero

VINO ESCUMOSO
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 ESCUMOSO
SIN ALCOHOL 2024

Tempranillo

Ligero

Un rosado sin alcohol
sorprendentemente
fresco y afrutado.

SIN
ALCOHOL

8,30 €

02603

Natura

1 botella de Natura
Garnacha Tinta 2024

1 botella de Natura Crianza 2022

1 botella de Natura Reserva 2021

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.



AGRICULTURA
ECOLÓGICA

34,75 €

5046

Abadia Rubia

ABBEY BLOND

Cebada

Malta

No filtrada

Segunda fermentación en botella

Intensidad: Mediana

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

Abadia Reserva

ABBEY BROWN

Cebada

Cuádruple malta

Intensidad: Alta

Doble fermentación

No filtrada

IBUs: 24

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.

ESPECIAL NAVIDAD

2,90 €

1035

Reserva Familiar

1 botella de Reserva Familiar 2009

1 botella de Reserva Familiar 2019

Dos cavas gran reserva provenientes de dos cosechas excepcionales.



47,70 €

5053

Essència Priorat

2 botellas de Mas Viló 2022

1 botella de Clos Viló 2020

El lote que le permitirá descubrir la calidez, mineralidad y energía de una tierra bendecida para la elaboración del vino.



62,95 €

5038

Baviera Rubia

HEFEWEISSBIER

I.G.P. Bayerisches Bier

Trigo y cebada

Malta

No filtrada

Doble fermentación

Intensidad: Mediana

IBUs: 12,5

50 cl

Cervesa 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

Vinagre al Pedro Ximénez

RESERVA BALSÁMICO

Pedro ximénez

Envejecido más de 5 años en barrica

25 cl

Uno de los mejores vinagres del mundo.

11,85 €

3912

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.

*Disponible próximamente.

16,60 €

3971

Colección Supreme

1 botella de Supreme Cabernet Franc 2023

1 botella de Supreme Garnacha Tinta 2023

1 botella de Supreme Cariñena 2023

1 botella de Supreme Mencía 2023

1 botella de Supreme Monastrell 2023

1 botella de Supreme Tinta Fina 2023



63,05 €

5037

Selecta Rioja

2 botellas de Tempranillo 2021

2 botellas de Crianza 2021

2 botellas de Reserva 2018

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



72,70 €

5039

Pedro Ximénez

VINO DULCE

D. O. Montilla-Moriles

Pedro ximénez

Larga crianza en barrica

Dulce natural

50 cl

Vino dulce elaborado a partir del tradicional proceso de “asoleo”.

11,45 €

0347



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 ajenojo.

11,65 €

0343





Records

VINO DULCE

Moscatel de Alejandria

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.

16,60 €

0348

24 | maset.com

900 200 250 650 200 250 | 25

MASET

BONUS

Escoja entre estos regalos por compras superiores a:

80 €



Sancedrián

D. O. Ca. Rioja

0396

9,50€



La Sínia

D. O. Penedès

03591

~~13,75 €~~ 12,38 €

7 %
descuento

100 €



Catánias

3621

14,50€



*Vinagre al
Pedro Ximénez*

3912

11,85 €

9 %
descuento

130 €



Pazo de Oiras

D. O. Rías Baixas

2253

15,90 €



L'avi Pau

D. O. Cava

033411

17,95€

10 %
descuento

140 €



*Selección
de Conservas
Gourmet*

3514

23,90 €



*Longaniza
Extragrande XL*

3620

26,25 €

11 %
descuento

150 €

Maletín de jamón ibérico

35851

FLOR SIERRA DE JABUGO

8 sobres de 50 g loncheados valorados en **29,50 €**.

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



FLOR SIERRA DE JABUGO
JABUGO
INDUSTRIAS REUNIDAS JABUGO, S.A.

180 €



*Syrah
Magnum (150 cl)*

D. O. Catalunya

03782

30,55 €



*La Soledad
Magnum (150 cl)*

D. O. Penedès

035920

31,00 €



*Vintage
Magnum (150 cl)*

D. O. Cava

0325

33,75 €

13 %
descuento

200 €

Reserva Familiar

5053

COSECHAS EXCEPCIONALES

D. O. Cava

1 botella de cava Reserva Familiar guarda superior gran reserva brut nature 2009

1 botella de cava Reserva Familiar guarda superior gran reserva brut nature 2019

Lote valorado en **47,70 €**.

Solo en años de cosechas realmente excepcionales, la familia Massana selecciona un número limitado de botellas de cava para someterlas a una crianza más prolongada, convirtiéndolas en los exclusivos cavas Reserva Familiar.



350 €

O pagando 39 € en compras superiores a 145 €.

Paletilla de cebo ibérica

3585

FLOR SIERRA DE JABUGO

1 paletilla de entre 4,5 y 5,5 kg valorada en **99 €**.

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.



FLOR SIERRA DE JABUGO
JABUGO
INDUSTRIAS REUNIDAS JABUGO, S.A.

Estas Navidades, ¡brinda por la vida!

Cava solidario Pau Massana Brut Nature 2023

Por cuarto año consecutivo, hemos elaborado las **2.500 botellas numeradas** de nuestro cava solidario para financiar una nueva edición de la **Beca Pau Massana, dotada con 25.000 €**. Como cada año, el **100 % de los fondos recaudados** se destinarán a financiar un **proyecto de investigación médica en el I3PT** del Hospital Parc Taulí de Sabadell.

La beca nace como un sentido homenaje al hijo pequeño de Josep Massana e Imma Torroño, Pau, quien a principios de los años 2000 padeció una enfermedad pulmonar minoritaria. Durante aquellos años, la familia Massana vivió de cerca la importancia de la investigación médica y el esfuerzo constante de los profesionales sanitarios. Desde entonces, han convertido el recuerdo de Pau en un motor de solidaridad y vida, logrando **recaudar más de 150.000 € en proyectos de investigación** durante los últimos seis años.

Pau Massana

GUARDA BRUT NATURE 2023

12,50 €

0883 - 75 cl



El 100 % de los fondos
recaudados se destinarán
a financiar un proyecto de
investigación médica en el I3PT

MASET

VINOS Y CAVAS