

La mayor
variedad de vinos
en una única
bodega



FAMILY WINE GROUP

Sumario

Historia y evolución	pág. 02
Defensores de un estilo propio	pág. 04
Nuestras bodegas	pág. 06
Nuestras fincas	pág. 08
Gamas de entrada	pág. 12
El Penedès	pág. 14
El Priorat	pág. 28
La Rioja	pág. 30
Ribera del Duero	pág. 40
Otras DO	pág. 42
Cava	pág. 44
Lotes	pág. 59
Vinos dulces	pág. 62
Cervezas	pág. 64
Directorio de productos	pág. 66

¿Cómo clasificamos nuestros vinos y cavas?

Con el objetivo de hacer más accesible el mundo del vino, y partiendo del trabajo de los críticos y sumilleres Hugh Johnson, Jancis Robinson y Madeline Puckette, hemos elaborado un sistema de clasificación basado en las 5 características principales de un vino:

- **Alcohol:** la sensación de calidez en boca.
- **Cuerpo:** la intensidad de color y densidad del vino en boca.
- **Taninos:** las sensaciones de astringencia y rugosidad en boca.
- **Dulzor:** la sensación dulce en boca.
- **Acidez:** la sensación de frescor en boca.

Todos los productos de la bodega son analizados minuciosamente a partir de estas cinco características y puntuados del 1 al 5. El resultado, y la extracción de dicha información, nos permite catalogar individualmente cada vino de la bodega en una tipología de producto en concreto.

En Maset trabajamos con 4 tipologías de producto distintas:

- **Ligero:** vinos jóvenes frescos y livianos.
- **Afrutado:** vinos jóvenes de cuerpo medio.
- **Maduro:** vinos crianza y reserva de cuerpo medio y complejidad alta.
- **Intenso:** vinos potentes y con cuerpo.

Gracias a esta clasificación, podrá conocer rápidamente las características principales del vino, ayudándole a escoger el producto que mejor se adapte a sus gustos y preferencias.

Historia y evolución

Viticultores desde 1777

La familia Massana es uno de los linajes vitivinícolas documentados más antiguos del Penedès (Barcelona). La primera referencia escrita de la relación de nuestra familia con la finca Maset del Lleó (literalmente, «masía pequeña perteneciente al señor Lleó») se remonta al 7 de junio de 1777, fecha de nacimiento de Pau Massana, el primer miembro nacido en la masía familiar. En aquel

tiempo, las tierras de Maset del Lleó todavía eran feudo de la Abadía de Montserrat y teníamos que pagar tributos para trabajarlas. Desde entonces, 10 generaciones hemos estado ligadas al cultivo de la vid y a la elaboración de vinos y cavas de gran calidad.

La perseverancia de la familia en el cultivo de la vid no decayó ni ante la terrible plaga de la filoxera, de finales del siglo XIX. Así, en 1917, Josep Massana Carbó encontró el coraje necesario para volver a empezar y elaborar el primer vino espumoso de la bodega, un cupaje especial de variedades autóctonas

que aún utilizamos hoy en día en nuestros cavas.

En la década de los cincuenta, Ton Massana Ràfols, hijo de Josep Massana Carbó y de Dolors Ràfols Puig, aprovechó el taxi de un amigo de la familia para llevar, desde el Penedès, vinos y pro-

ductos agrícolas a Barcelona. Al ver que el negocio funcionaba, en 1958, Ton decide comprar un camioneta y, una vez por semana, entregar los productos directamente en casa de los clientes.

A finales de los 80, la democratización de la telefonía nos permite entrar en casa del cliente y ofrecer un mejor servicio de venta y posventa. Una señal de identidad que hemos conservado inalterable hasta nuestros días.

A principios de los 90, Josep Massana Noya, actual presidente de la bodega, recorre la península con la ilusión de convertir un viejo sueño en realidad: estar más cerca de nuestros clientes. Con este objetivo, abre delegaciones comerciales en las principales capitales de provincia de España hasta llegar a las 35 actuales.

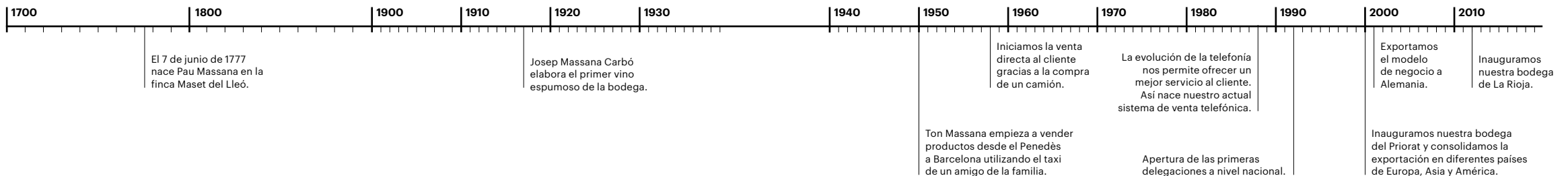
En 2001 exportamos el modelo de negocio a Köln (Alemania), abriendo la primera delegación fuera de España y en 2015 inauguramos una nueva delegación en Andorra. Además, desde 2000 exportamos vinos y cavas a más de 25 países entre los que destacan Bélgica, Brasil, China, Corea, Estados Unidos, Finlandia y Japón.

En la actualidad, atendemos a más de 180.000 clientes por todo el mundo y elaboramos más de 5 millones de botellas de vino y cava al año, una cifra que nos ha llevado a ser la bodega líder en la venta a domicilio sin intermediarios.

Día de vendimia en la finca Maset del Lleó. Años 30.

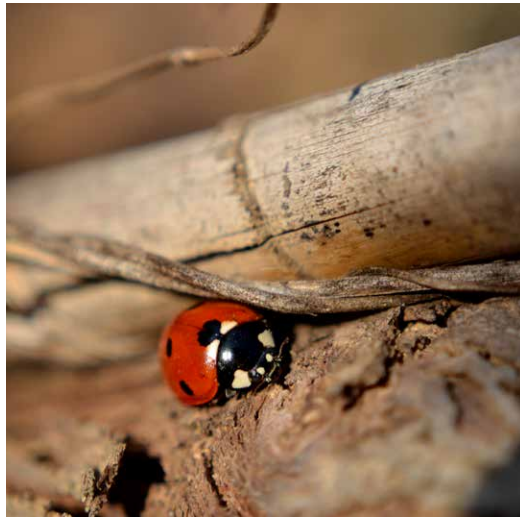


Momento de descanso durante la vendimia. Año 1952.



Defensores de un estilo propio

La pasión por la tierra y el trabajo bien hecho nos llevan a la búsqueda de un estilo propio, el estilo Maset: agricultura sostenible, elaboraciones poco intervencionistas y un profundo respeto por el entorno, los tres ejes principales de nuestra bodega.



Mariquita de siete puntos (*Coccinella septempunctata*) en uno de nuestros viñedos del Penedès.

Tanques de acero inoxidable de nuestra bodega del Priorat.

Vendimia manual de cariñena en Bellmunt del Priorat.

Viticultura sostenible y poco intervencionista

Desde hace más de treinta años trabajamos nuestros viñedos mediante una **agricultura sostenible, tradicional y poco intervencionista**. Un arte transmitido de padres a hijos que **nos ha permitido evitar el uso de pesticidas y herbicidas** en nuestro día a día, previniendo la pérdida de biodiversidad y el empobrecimiento del suelo. Además, en los últimos años, hemos empezado la conversión a ecológico con el objetivo de que, dentro de poco, todos nuestros viñedos y las de nuestros viticultores también lo sean.

En Maset sabemos que **la calidad del vino nace en el viñedo**. Por este motivo, llevamos un control exhaustivo de cada fase del proceso vegetativo (poda, inflorescencia, floración, cuajado, envero y vendimia) realizando inspecciones periódicas de los diferentes viñedos que cultivamos y recopilando la información necesaria para afrontar la vendimia con las máximas garantías.

Los días previos a la vendimia, realizamos controles de maduración diarios, controlando el estado sanitario de la uva, el grado probable de alcohol, la acidez y la maduración de las pepitas. El análisis de esta información nos permite escoger el día y hora óptimos para recoger la uva, adaptando cada recolección al estilo de vino.

Gracias al trabajo y dedicación de nuestros viticultores, podemos conseguir **vinos con personalidad propia, con el punto óptimo de maduración y fieles a la tierra que los ve nacer**.

Viticultura honesta, sin defectos, añadiendo el menor número de aditivos posible

En la bodega trabajamos para evitar al máximo los defectos, con el objetivo de ofrecer vinos para ser disfrutados, buscando un estilo accesible, honesto, sabroso y de marcado carácter mediterráneo. **Vinos que enamoren desde la primera copa** y que persistan en el paladar (y la memoria) un buen rato.

En el proceso de vinificación no utilizamos sistemas de prensado agresivo. Trabajamos por debajo del 60 % del rendimiento de extracción para evitar dañar los componentes sólidos de la uva que pueden traspasar aromas y sabores herbáceos (rapa, pieles y pepitas) al vino. La fer-

mentación se realiza con levaduras autóctonas seleccionadas que nos permiten conservar el carácter y singularidad del terruño. Solo utilizamos clarificantes de origen vegetal, como la proteína del guisante o de la patata, obteniendo **vinos aptos para veganos**. Y, por último, añadimos el menor número de aditivos posibles y reducimos al máximo la manipulación humana, dejando que los vinos expresen su potencial. Un buen ejemplo de ello es que **desde 2018 trabajamos con la mitad de sulfitos** permitidos por los órganos legislativos, obteniendo **vinos más saludables, digeribles y naturales**.

Vinos fruto de una actividad humana sensible con el entorno

En Maset creemos que la elaboración del vino debe ir de la mano de una actividad humana sensible con el entorno, minimizando la huella de carbono desde la bodega hasta el cliente. Por este motivo, llevamos a cabo iniciativas como la **reducción del grosor de las botellas**, ahorrando toneladas de vidrio al año, el **uso de papel reciclado en todas nuestras publicaciones** o una prueba piloto en Barcelona y Madrid para conocer la viabilidad de utilizar exclusivamente **vehículos eléctricos para realizar el servicio de entrega a nuestros clientes**. Un análisis y mejora continua de cada proceso que nos permite reducir nuestra huella de carbono año tras año.

En definitiva, una visión equilibrada y sostenible de empresa que no vive de espaldas al entorno, sino que valora el vino como resultado de la comunión del hombre y la naturaleza y en el que ambos son igual de importantes.

Nuestras bodegas

En Maset disponemos de bodegas propias en el Penedès, el Priorat y La Rioja, tres de las zonas vitivinícolas más importantes y punteras de la península ibérica. Este despliegue estratégico nos facilita el intercambio de técnicas, conocimientos y experiencias entre territorios, mejorando las labores del día a día en cada uno de nuestros centros productivos.



Vista aérea de Mas dels Freres, el edificio que acoge nuestra bodega en el Priorat.

La Granada, Penedès

Nuestra sede central se encuentra en La Granada, un pequeño municipio ubicado en pleno corazón del Penedès, histórica zona vinícola al sur de Barcelona. Desde aquí, elaboramos una extensa gama de cavas que han dado fama internacional a la bodega, tintos de marcado carácter mediterráneo y refrescantes blancos y rosados. Las 60 hectáreas de viñedos de la familia Massana se encuentran entre la Granada (finca de la Teuleria dels Àlbers) y Subirats (finca de la Serra de Can Rovira), en diferentes inclinaciones, suelos y microclimas que nos permiten cultivar una amplia variedad de uvas, tanto mediterráneas como atlánticas.

El Molar, Priorat

En el año 2000 iniciamos nuestro proyecto vitivinícola en el Priorat con la fundación de Costers del Priorat, una pequeña bodega ubicada en El Molar que aprovecha la estructura de una antigua masía cartujana del siglo XV. En este singular edificio, elaboramos nuestros vinos con uvas de variedades autóctonas provenientes de tres fincas históricas: Sant Martí, situada en Bellmunt del Priorat; Mas Alsera, en el municipio de Torroja del Priorat; y les Solanes del Molar, al sur de la comarca. Las viñas, situadas en bancales y terrazas de pizarra, se trabajan de forma manual, mediante agricultura tradicional y buscando rendimientos limitados. Una filosofía de trabajo que nos permite embotellar la auténtica esencia del Priorat.

Haro, La Rioja

En 2012 culmina el sueño de crear un proyecto vinícola integrado en el entorno natural de La Rioja. La bodega se encuentra en el histórico Barrio de la Estación de Haro, en el número 1 de la avenida Costa del Vino, centro neurálgico de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Desde esta posición privilegiada, elaboramos todos nuestros vinos apostando por los procedimientos tradicionales sin cerrar las puertas a nuevas técnicas que aporten una mejora en la calidad. Una filosofía de trabajo que se suma al firme compromiso de conservar el paisaje vitícola y el patrimonio cultural de esta zona de reconocido prestigio internacional.



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

Entrada principal de nuestra bodega en La Rioja.



Nuestras fincas

Terruños singulares que se funden con una tradición milenaria. Cada finca de nuestra bodega disfruta de un clima único y de unas condiciones edafológicas y geológicas particulares que salen a relucir en cada uno de nuestros vinos.



Bancales de la finca Les Solanes del Molar en la D. O. Q. Priorat.



Penedès

La Teuleria dels Àlbers - Siguiendo el hilo de la historia

La Teuleria dels Àlbers, cultivada desde tiempos inmemoriales, se encuentra en medio de la llanura del Penedès, rodeada de pequeñas colinas y delimitada por olivos y almendros. En 2007 se llevó a cabo una excavación en la que se catalogaron restos del neolítico hasta la edad media, destacando notoriamente la fase romana con la presencia de una granja de producción de vino y cereales en época del emperador Augusto (siglo I aC). Desde entonces, generaciones y generaciones de viticultores han seguido el hilo de la historia hasta nuestros días.

Situación: a 1 km del municipio de La Granada, en medio de la llanura del Penedès.

Altitud: 235 - 272 metros. **Orientación:** mayoritariamente oeste y sur.

Varietades: xarel·lo, macabeo y parellada. **Edad del viñedo:** de 10 a 30 años.

La Serra de Can Rovira - Cuna de grandes vinos

La Serra de Can Rovira está situada en el Penedès de mayor altura, en Subirats, en la vertiente oeste de la cordillera litoral. Entre margallones, romeros y brezos de invierno, los viñedos, orientados mayoritariamente a poniente, crecen sobre suelos calcáreos provenientes de un mar que ya no existe: el mar de Tetis. La cal de este mar, que también se encuentra en otras regiones vinícolas como la Borgoña, tiene su origen hace millones de años cuando estas tierras formaban parte de Pangea.

Situación: en plena cordillera litoral del Penedès. **Altitud:** 240 - 320 metros.

Orientación: mayoritariamente poniente. **Varietades:** macabeo y parellada. **Edad del viñedo:** de 20 a 70 años.

Priorat

Sant Martí - Vieja viña a poniente

Sobre laderas de fuertes pendientes, las vides viejas de cariñena cubren los sucesivos costers de Sant Martí. Un paisaje equilibrado y de líneas clásicas, cara a poniente, donde la vista se abre a la amplitud del valle del Ebro, enmarcado por altas montañas. Tras los cipreses del cementerio de Bellmunt, las rocas calcáreas de El Sarraí nos recuerdan que estamos en el límite del Priorat de *llicorella*.

Situación: a 500 metros al este del núcleo urbano de Bellmunt del Priorat.

Altitud: 200 - 255 metros. **Orientación:** mayoritariamente oeste. **Varietades:** cariñena tinta, garnacha tinta y otras. **Edad del viñedo:** de 22 a 88 años.

Les Solanes del Molar - La finca del sur

Les Solanes del Molar marca el límite meridional de la Denominación de Origen Calificada Priorat. Es la viña de pizarra más al sur. También la más soleada y cálida. Plantadas mayoritariamente en terrazas, las cepas encuentran aquí las condiciones óptimas para producir una uva de gran salud, rendimiento adecuado y fuerza expresiva, que es la base de nuestros vinos de identidad prioratina genérica.

Situación: en el extremo sur de la D. O. Q. Priorat. **Altitud:** 150 - 180 metros.

Orientación: mayoritariamente oeste y sur. **Varietades:** garnacha tinta, cariñena tinta, garnacha blanca y otras. **Edad del viñedo:** de 10 a 60 años.

Les Solanes del Mas d'en Pubill - La finca más oriental

Masía histórica situada cerca de La Garranxa, al este de Porrera, una aldea deshabitada que encontramos en el fondo de un estrecho valle drenado por el barranco de la Garranxa, que desciende del Molló, al límite con el Camp de Tarragona. Una zona fresca —la más tardía de Porrera en madurar junto a Els Colls— que proporciona frescura e intensidad a nuestros vinos.

Situación: en el extremo más oriental de la D. O. Q. Priorat.

Altitud: 350 - 440 metros. **Orientación:** sudeste. **Varietades:** cariñena tinta, picapoll tinto y cariñena blanca. **Edad del viñedo:** de 25 a 30 años.

Colls de Porrera - Tocando el cielo

Finca situada en el extremo sudeste de la D. O. Q. Priorat, en una de las zonas de mayor altitud de la comarca. Desde El Coll Major obtenemos una postal perfecta de los viñedos: las cepas que crecen apegadas a la montaña, los sucesivos bancales de un color gris plomo acentuado y la escasa vegetación que sobrevive. Suben montaña arriba, como todo, en este Priorat, que crece escalonado en la roca y que levanta la mirada con intención de trascendencia.

Situación: en el extremo sudeste de la D. O. Q. Priorat. **Altitud:** 470 - 580 metros.

Orientación: sudeste. **Varietades:** garnacha tinta y garnacha roja. **Edad del viñedo:** de 25 a 30 años.

Colaboraciones

Para ofrecer a nuestros clientes una extensa gama de productos, en Maset colaboramos desde hace más de 25 años con viticultores de diferentes denominaciones de origen. Un enriquecedor trabajo en equipo que nos brinda la posibilidad de elaborar vinos con variedades, y en territorios, hasta hace poco fuera de nuestro alcance.



O Rosal, Rías Baixas

En la subzona gallega de O Rosal, bajo el amparo de la D. O. Rías Baixas, seleccionamos las mejores uvas de la variedad autóctona albariño para elaborar nuestro vino blanco Pazo de Oiras.

Barbeita, Monção

En la región de Monção elaboramos nuestro refrescante alvarinho portugués, un vino blanco con reflejos verdosos y asombrosos aromas a fruta con hueso y flores.

Villafranca del Bierzo, El Bierzo

Al oeste de León, a 650 m de altitud, crecen las vides de mencía con las que elaboramos nuestro Ibercius Mencía, uno de los tintos más fragantes y refrescantes de la bodega.

Toro, Toro

Para la elaboración del vino monovarietal Tinta Fina Supreme, seleccionamos las mejores uvas de esta variedad de la provincia de Zamora.

Roa, Ribera del Duero

En el municipio burgalés de Roa, bajo la D. O. Ribera del Duero, crecen las vides de tinta del país con las que elaboramos la gama de tintos Castillo de Urtau.

Cubillas de Sta. Marta, Castilla y León

En la provincia de Valladolid, los viñedos de verdejo crecen cerca del río Duero. De sus fantásticas uvas elaboramos nuestro vino blanco Ibericus Verdejo.

Montilla, Montilla-Moriles

En la andaluza y soleada tierra de Moriles se embotella nuestro Pedro Ximénez, un exquisito vino dulce elaborado mediante la singular técnica del asoleo.

Fuente-Álamo, Castilla-La Mancha

En Albacete, bajo la I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla, nacen las uvas de syrah y tempranillo con las que elaboramos nuestros vinos tintos Abadía Antigua.

Origen

COSECHA

El valor del territorio

Origen es un sincero homenaje a los tradicionales métodos de elaboración artesanales de las masías del Penedès, antiguas casas solariegas autosuficientes arraigadas en el territorio. La crónica viva de un pasado remoto. Un arte transmitido de generación en generación que nos permite disfrutar en la mesa de la esencia de estos conocimientos ancestrales. Sin duda, la auténtica cuna de nuestros vinos.



Blanco D. O. Catalunya

Xarel·lo, macabeo y moscatel de Frontignan

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●

Dulzor: ●●●● Taninos: ●●●●

Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca, fruta con hueso y plátano sobre un fondo cítrico y floral. Recuerdos a hierba recién cortada. En boca es suave, fresco y afrutado. Final largo ligeramente amargo.

0352 - 75 cl

Tinto D. O. Catalunya

Garnacha tinta y cabernet sauvignon

Alc.: 13,5 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●

Dulzor: ●●●● Taninos: ●●●●

Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color rubí brillante con reflejos púrpura. Aromas a fruta roja y negra sobre un refrescante fondo floral y cítrico. Recuerdos herbáceos, lácticos y balsámicos. En boca es equilibrado, fresco y afrutado. Final largo con recuerdos anisados.

0372 - 75 cl

Rosado D. O. Catalunya

Garnacha tinta y trepat

Alc.: 12 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●

Dulzor: ●●●● Taninos: ●●●●

Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color rosado pálido con reflejos salmón. Aromas a fruta roja, fruta con hueso y piruleta sobre un fondo floral, cítrico y anisado. En boca es ligero, afrutado y con un final largo y refrescante a hierba fresca y melocotón.

0362 - 75 cl



Vinya Selena

COSECHA

Suavidad con un punto de dulzor

De uvas en su punto justo de maduración elaboramos nuestra gama Vinya Selena. Tras un prensado suave, el mosto flor fermenta un par de semanas en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Acabada la fermentación, añadimos mosto fresco para endulzar ligeramente y obtener un vino sorprendentemente afrutado, suave y con el punto óptimo de frescor. La puerta de entrada perfecta para descubrir el maravilloso mundo del vino.

Tinto D. O. Catalunya

Garnacha tinta y cabernet sauvignon

Alc.: 13 % vol.

Servicio: 10 - 12 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●

Dulzor: ●●●● Taninos: ●●●●

Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color rubí con suaves reflejos violáceos. Aromas a fruta negra madura y confitura sobre un fondo cítrico y especiado. Fragantes recuerdos a regaliz y menta. En boca es suave, untuoso y muy afrutado. Final largo y persistente.

0377 - 75 cl

Blanco D. O. Catalunya

Xarel·lo, macabeo y moscatel de Frontignan

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●

Dulzor: ●●●● Taninos: ●●●●

Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color amarillo limón pálido con reflejos verdosos. Aromas a fruta con hueso, plátano y gominola sobre un fondo cítrico y floral. Recuerdos a hierba recién cortada. En boca es dulzón, fresco y muy afrutado. Final ligeramente amargo con recuerdos herbáceos.

0357 - 75 cl

Rosado D. O. Catalunya

Garnacha tinta y trepat

Alc.: 12 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●●

Dulzor: ●●●● Taninos: ●●●●

Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color rosado pálido. Aromas a fruta roja y piruleta sobre un fondo cítrico y floral. Recuerdos a anís y gominola. En boca es dulzón, muy afrutado y con un final largo y refrescante a melocotón y hierba fresca.

0367 - 75 cl

El Penedès

Una tierra diversa y singular

Bodegas Maset nace en 1777 en el Penedès, una histórica región vinícola situada a medio camino entre Barcelona y Tarragona, en una pequeña franja de territorio entre el mar mediterráneo y la sierra prelitoral. Desde entonces, cuidamos y trabajamos nuestras tierras para elaborar vinos de prestigio internacional. La zona goza de una rica diversidad de microclimas que nos permite cultivar variedades típicamente mediterráneas como el xarel·lo; variedades atlánticas como el merlot, y variedades continentales como el chardonnay. Un amplio abanico que convierte el Penedès en una de las regiones más singulares, variadas e innovadoras del panorama vitivinícola actual.

Blanc de Blancs

COSECHA

Rumor de mar. Paisaje de sierras y colinas. De viñedos viejos y sabios. De tierras pobres y ariscas. De fragantes aromas a mosto y hierbas secas. Y en los márgenes de los caminos, entre almendros y olivos, flores blancas y rojas. Recuerdos del Penedès que te ha visto nacer.

Flor de Mar

COSECHA

Millones de años después que el mar se retirara de la depresión litoral, sobre suelos calcáreos y fósiles de coral, las cepas de chardonnay florecen con la fuerza del siroco y la levantina. Influencia marina en un vino fresco y mineral que nos rememora tiempos lejanos, cuando el Penedès era mar.



D. O. Penedès

Xarel·lo

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca fresca, fruta con hueso, cítricos y flor blanca. Ligeros recuerdos a anís y hierba recién cortada. En boca es fresco, afrutado y con el característico final amargo de la variedad.

|||| 0354 - 75 cl

D. O. Penedès

Chardonnay

Alc.: 12 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De color amarillo limón con suaves reflejos dorados. Intensos aromas a fruta tropical, pera madura y cítricos sobre un ligero fondo floral. Recuerdos a yogur de limón. En boca es afrutado, con muy buena acidez y un final largo y persistente.

|||| 0355 - 75 cl

La Sínia

CRIANZA

Gira la sínia (norria) como la rueda del tiempo. Sin fin, marcando su ritmo natural. Primavera, verano, otoño e invierno. Un viejo compás que nos conecta con la sabiduría de la tierra y sus ciclos. Un viaje al país de nuestros ancestros, fuente de respuestas y soluciones inagotable. La naturaleza nos llama. Es hora de volver a recuperar nuestra esencia.



Medalla de plata
AWC Vienna 2022



Medalla de plata
Girovi 2022



Medalla de bronce
Decanter 2022



D. O. Penedès

Xarel·lo

Criança en barrica y afinamiento en botella

Alc.: 12 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

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

Taninos: ●●○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohóh: ●●○○○

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

03591 - 75 cl

La Soledad

RESERVA

La Soledad es un pequeño homenaje a las mujeres de posguerra. Un canto al esfuerzo, tenacidad y perseverancia de toda una generación de voces silenciadas en la historia. Un vino cargado de belleza, pero también de reivindicación. Empoderadas, vivas, luchadoras y plenas. Es la hora de restablecer el relato femenino, de recuperar la voz de Soledad.



Medalla de oro
Magnum Wine
Competition 2022



Medalla de bronce
Decanter 2022



D. O. Penedès

Chardonnay

Larga criança en barrica y afinamiento en botella

Alc.: 12 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

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

Taninos: ●●○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohóh: ●●○○○

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.

03592 - 75 cl

035920 - 150 cl

Singular

MICROVINIFICACIONES

Un mundo por descubrir

El pasado 2022 iniciamos el proyecto Singular, pequeñas microvinificaciones de edición limitada elaboradas por nuestros enólogos con el objetivo de experimentar y descubrir todas las posibilidades del vino. Cada elaboración presenta unas características extraordinarias, ya sea por su singular origen, las variedades de uva utilizadas, el tipo de viticultura empleado, la edad de los viñedos o las técnicas de vinificación.

Estas pequeñas microvinificaciones, que sobresalen por su increíble calidad y originalidad, solo se elaboran una vez, pero nos ayudarán a conocer los vinos y espumosos menos convencionales y a descubrir la vertiente más desconocida del mundo del vino.

Singular 2022 Xarel·lo biodinámico

D. O. Penedès

Xarel·lo

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●○○○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alcohóh: ●●○○○

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.

03591 - 75 cl



Novell

NOVEL

Tras el frenesí de la vendimia, el mosto flor de nuestras variedades más aromáticas fermenta en la quietud de la bodega. Un reposo que termina el día de San Martín, cuando se degusta por primera vez este vino novel. Un canto al paisaje, a la tierra y a su gente. Aromas a uva, pureza y alegría en un vino ideal para cualquier momento. La bienvenida fresca y sincera a una nueva cosecha.



D. O. Penedès

Xarel·lo y moscatel de Frontignan

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●●○○○

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

De color amarillo pálido con suaves reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca, fruta con hueso y uva sobre un perfumado fondo floral. Recuerdos a limón y a hierba fresca recién cortada. En boca es fresco, afrutado y con un refrescante toque carbónico, fruto de su marcada juventud. Final ligeramente amargo.

0351 - 75 cl

Merlot

COSECHA

Entre la cordillera prelitoral y las pequeñas llanuras de la costa mediterránea nace Merlot. Nuestras viñas, orientadas al sur, reciben la lozanía de la brisa marina y el intenso sol de verano permitiendo a sus frutos madurar lentamente hasta obtener la dulzura óptima. Sinergia lírica y sensorial que conserva la esencia de una tierra.



D. O. Penedès

Merlot

Alc.: 12 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●○○○○

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

De color rosado con reflejos color fresa. Aromas a fruta roja, fruta con hueso y cítricos sobre un perfumado fondo floral y anisado. Recuerdos a piruleta y gominolas. En boca es ligero, afrutado y con un final largo y refrescante.

0363 - 75 cl

Abadia Mediterrània

COSECHA

Brisa de juventud

Goce de nuestros vinos de aguja natural (método charmat) elaborados con el mosto flor de uva y fermentados a baja temperatura. Este delicado proceso de elaboración nos permite obtener vinos sorprendentemente frescos y afrutados, con una burbuja fina y bien integrada.



Rosé

Vino de aguja

Garnacha tinta

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●●○○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alcohólic: ●●○○○

De brillante color rosado. Aromas a fruta roja, fruta con hueso y cítricos sobre un refrescante fondo a hierba recién cortada. Sutiles recuerdos a piruleta y anís. En boca es fresco, dulce y con un final ligeramente chispeante.

0368 - 75 cl

Muscat

Vino de aguja

Moscatal de Frontignan y Alejandría

Alc.: 7,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●●○○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alcohólic: ●●○○○

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a frutas con hueso y tropicales sobre un fondo cítrico, floral y herbáceo. Recuerdos a gominola. En boca es fresco, suave y con una burbuja fina y chispeante. Final deliciosamente afrutado.

0358 - 75 cl

Verdejo

Vino de aguja

Verdejo

Alc.: 11 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●●○○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alcohólic: ●●○○○

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a frutas con hueso y tropicales sobre un fondo cítrico, floral y herbáceo. Recuerdos a golosinas. En boca es fresco, afrutado y con una burbuja fina y chispeante. Final ligeramente amargo, característico de la variedad.

03581 - 75 cl

Eufòria

COSECHA

Disfrutar mediterráneamente

Nuestra gama Eufòria es un llamamiento al entusiasmo y a la pasión desatada, a la vida plena y enérgica, a los días generosos. Dos vinos de marcado carácter mediterráneo que destilan a la perfección el deseo de compartir buenos momentos y exprimir cada instante como si fuera el último. Porque ¿qué sería la vida sin un poco de euforia?



Medalla de plata
Vinari 2022



Medalla de plata
AWC Vienna 2022



Rosé

D. O. Penedès

Merlot y garnacha tinta

Alc.: 12 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De color rosado pálido. Aromas a fruta roja fresca sobre un fragante fondo floral. 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 - 75 cl

Blanco

D. O. Penedès

Moscatel de Frontignan, sauvignon blanc y gewüztraminer

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

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 a flores blancas. Recuerdos a uva i boj. En boca es fresco, equilibrado y con un final largo, suave y untuoso que nos recuerda a la raíz de regaliz.

03593 - 75 cl

Pinot Noir

COSECHA

Cerca de la Serra de Pàndols, a más de 350 metros de altitud, se encuentran nuestros viñedos de pinot noir. Una variedad delicada y caprichosa que, gracias a los suelos arcillo-calcáreos y a la suave influencia del Ebro y del mediterráneo, disfruta de las condiciones idóneas para una excelente maduración de la uva. De su magnífico fruto, elaboramos este vino delicado, fresco y afrutado.



D. O. Catalunya

Pinot noir

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●●○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De intenso color púrpura. Aromas a fruta roja fresca sobre un perfumado fondo floral y balsámico. Recuerdos a regaliz, lavanda y pimienta. En boca es fresco, suave y goloso. Final largo y afrutado.

03736 - 75 cl

Cabernet Franc

SEMICRIANZA

A los pies de la cordillera prelitoral, bajo majestuosos acantilados y desfiladeros de roca caliza, cultivamos una de nuestras variedades más suaves y aromáticas. En este singular paraje, perfumado por pinares, romero y tomillo, nuestras cepas disfrutan de un clima más seco y frío (mediterráneo con tendencia continental) ideal para su desarrollo. Las características idóneas para elaborar un vino fragante, afrutado y con identidad propia.



D. O. Catalunya

Cabernet franc

Crianza en barrica

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●●○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De color cereza picota con suaves reflejos violáceos. Intensos aromas a fruta roja fresca sobre un fragante fondo balsámico, floral y especiado. Recuerdos a crianza, pimiento asado y anís. En boca es fresco, suave y con un final largo y persistente que nos recuerda a los frutos secos.

03732 - 75 cl

Roble

CRIANZA

De una selección de uvas tempranillo de agricultura tradicional elaboramos nuestro Roble, un tinto sorprendentemente fresco y complejo gracias a la utilización de barricas nuevas de roble francés y americano. Este singular método de elaboración nos aporta un traspaso más rápido de aromas y taninos al vino, permitiendo conservar intactos sus aromas primarios sin renunciar a los matices dulces y tostados de la barrica.



D. O. Catalunya

Tempranillo			
Crianza en barrica			
Alc.:	13,5 % vol.		
Servicio: 14 - 16 °C			
Tipo:	Maduro	Cuerpo: ●●●●	Dulzor: ●○○○
Taninos:	●●●●	Acidez: ●●●●	Alcohol: ●●●●

De intenso color granate con reflejos picota. Aromas a fruta roja fresca sobre un agradable fondo balsámico que nos recuerda al eucalipto. Su paso por bota nos regala suaves notas a regaliz, torrefactos y especias. Recuerdos a hinojo y madera. En boca es suave, afrutado y con un posgusto persistente y muy expresivo.

03742 - 75 cl

Gran Roble

RESERVA

Entre colinas de viñedos y pinos, el viejo roble escribe el paso del tiempo en su corteza. Bajo su sombra, la uva tempranillo madura lentamente hasta alcanzar las condiciones óptimas para elaborar nuestro Gran Roble, un vino sabio y honesto que acumula todo el saber y sabor de un paraje único y singular.



Medalla de oro
Challenge International
du Vin 2022



Medalla de plata
Frankfurt
International
Trophy 2022



Medalla de plata
AWC Vienna 2022

D. O. Penedès

Tempranillo			
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella			
Alc.:	14 % vol.		
Servicio: 16 - 18 °C			
Tipo:	Maduro	Cuerpo: ●●●●	Dulzor: ●○○○
Taninos:	●●●●	Acidez: ●●●●	Alcohol: ●●●●

De brillante color rubí con suaves reflejos granates. Aromas intensos de fruta roja madura y especias que se funden con las notas torrefactas de la crianza. Recuerdos a eucalipto, eneldo y yogur de fresa. En boca es suave y goloso, con posgusto largo y final ligeramente amargo.

03750 - 75 cl

Natura

ECOLÓGICO

Cuidemos el territorio

Natura es la nueva gama de vinos tintos ecológicos de la bodega. Las viñas, ubicadas en el Penedès de mayor altura, se cultivan de forma ecológica, sin utilizar ni pesticidas ni herbicidas. De esta forma, se favorece la biodiversidad en el viñedo y su entorno.



COSECHA **D. O. Penedès**

Garnatxa tinta	
Maceración carbónica	
Alc.:	13,5 % vol.
Servicio: 12 - 14 °C	
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 y sotobosque mediterráneo. En boca es fresco y goloso, con un final suave y excepcionalmente afrutado.

0374 - 75 cl

CRIANZA **D. O. Penedès**

Merlot, cabernet sauvignon y ganacha tinta	
Crianza en barrica y afinamiento en botella	
Alc.:	13,5 % vol.
Servicio: 14 - 16 °C	
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 - 75 cl

RESERVA **D. O. Penedès**

Cabernet sauvignon y merlot	
Larga crianza en barrica y afinamiento en botella	
Alc.:	13,5 % vol.
Servicio: 16 - 18 °C	
Tipo:	Intenso Cuerpo: ●●●●
Dulzor:	●○○○ Taninos: ●●●●
Acidez:	●●○○ Alcohol: ●●○○

De color granate con suaves reflejos rubí. Intensos aromas a fruta negra sobre un fragante fondo especiado, herbario y balsámico. Recuerdos a chocolate y tabaco. En boca es elegante, con taninos maduros y un final largo y persistente a fruta negra y torrefactos.

0375 - 75 cl

Cabernet Sauvignon **CRIANZA**

Vino tinto elaborado con la variedad cabernet sauvignon de dos parcelas bien diferenciadas. Las uvas de la plana litoral, más próximas al mar, nos aportan suavidad, dulzura (mayor presencia de alcohol y azúcares) y el característico toque salino mediterráneo, mientras que las uvas de la cordillera prelitoral, que crecen a mayor altitud, nos proporcionan frescor, aromas y estructura. La delicada conexión de dos mundos, la sutil armonía de los extremos.



Cabernet Sauvignon **RESERVA**

En el corazón del Penedès, crecen nuestras cepas de cabernet sauvignon. Una tierra de acogida que hace más de 40 años dio la bienvenida a esta excepcional variedad. Una uva pequeña de pulpa firme que, influenciada por el suave clima mediterráneo, nos regala vinos equilibrados y con intensos aromas a fruta madura. Todo un tesoro que el inexorable paso del tiempo (12 meses en barrica) redondea y llena de matices. La sincera recompensa a la perseverancia.



Medalla de plata
Frankfurt
International
Trophy 2022



Foc **RESERVA**

Vino tinto procedente de nuestros viñedos de merlot arraigados en la llanura del Penedès donde, gracias a la influencia del mar y del sol mediterráneos, las uvas alcanzan una maduración óptima. Un clima privilegiado que nos permite extraer la máxima expresión de la variedad y obtener un vino elegante, complejo y muy aromático.



Medalla de oro
Challenge
International
du Vin 2022



Medalla de oro
AWC Vienna 2022



Syrah **RESERVA**

Vino elaborado con uvas de la variedad syrah cultivadas en viñas áridas de la cordillera prelitoral, a 400 m de altitud. Un paraje vinícola milenario bañado por la luz del mediterráneo y acariciado por el suave encuentro de dos vientos dominantes, el cierzo y el garbino.



Medalla de oro
Concours
International
de Lyon 2022



Medalla de oro
Challenge
International
du Vin 2022



Medalla de plata
AWC Vienna 2022



D. O. Catalunya

Cabernet sauvignon

Crianza en barrica

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●●○ Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●○○ Acidez: ●●●●○ Alcohol: ●●●●○

De intenso color rubí con reflejos púrpura. Aromas a fruta negra crujiente, especias y regaliz. Ligeros recuerdos a hojas de tabaco, tomate asado y membrillo. En boca es fresco, afrutado y muy redondo. Final largo y persistente.

03741 - 75 cl

D. O. Penedès

Cabernet sauvignon

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●●○ Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●●○ Acidez: ●●●●○ Alcohol: ●●●●○

De intenso color granate con ligeros reflejos rubí. Gran complejidad en nariz. Aromas a fruta negra, torrefactos y especiados sobre un fragante fondo a hojas de tabaco y cedro. Ligeras notas a pimienta asado y anís. En boca es intenso y con taninos aterciopelados. Final largo y afrutado con recuerdos a fruta negra y torrefactos.

03751 - 75 cl

D. O. Penedès

Merlot

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

Alc.: 14 % vol

Servicio: 16 - 18 °C

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

Taninos: ●●●○○ Acidez: ●●●●○ Alcohol: ●●●●○

De color rubí con suaves reflejos granates. Aromas a fruta negra madura sobre un fondo de especias y gominola de regaliz. Ligeras notas a confitura, caramelo tofe y madera. Boca amplia e intensa, con taninos redondos y el característico toque a cacao de los grandes vinos merlot.

03752 - 75 cl

D. O. Catalunya

Syrah

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

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 con leche y hojas de tabaco. En boca es intenso, sorprendentemente fresco y con taninos maduros.

0378 - 75 cl

03782 - 150 cl

Gran Selección

GRAN RESERVA

Una obra maestra

Cada año seleccionamos las 100 mejores barricas de las variedades cabernet sauvignon y merlot para elaborar nuestro Gran Selección, el único vino tinto gran reserva de la bodega. Un largo y laborioso proceso de crianza que nos permite afinar el tiempo y obtener esta auténtica obra de arte.

D. O. Catalunya

Cabernet sauvignon y merlot

Muy larga crianza en barrica y afinamiento en botella

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●●

Dulzor: ●●●● Taninos: ●●●●

Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color granate con suaves reflejos rubí. Intensos aromas a fruta negra sobre un complejo fondo especiado, herbario y balsámico. Recuerdos a cedro, chocolate y tabaco. En boca es elegante, con taninos aterciopelados y un final largo y persistente a fruta negra y torrefactos.

03761 - 75 cl

26 | masetexport.com

1777

RESERVA

Un vino como los de antes

Como homenaje a los fundadores de la dinastía Massana en 1777, hemos aplicado las técnicas más tradicionales a nuestra mejor uva tempranillo. Todo un legado de elaboración que convierte a este vino en nuestra insignia.

D. O. Penedès

Cariñena y cabernet sauvignon

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Tipo: Maduro Cuerpo: ●●●●

Dulzor: ●●●● Taninos: ●●●●

Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●●

De intenso color rojo cereza picota con reflejos granates. Aromas a fruta madura, especias y flores sobre un perfumado fondo a anís y eucaliptus. Recuerdos dulces a yogur de fresa, vainilla y caramelo tofe. En boca es equilibrado, redondo y con un final largo y afrutado que nos recuerda al dátil y la avellana.

03765 - 75 cl

En estuche



Catálogo 2023 | 27

El Priorat

Quando el paisaje se hace vino

A veinte minutos de Tarragona encontramos el Priorat, una tierra áspera y salvaje presidida por el impresionante macizo del Montsant y atravesada por el río Siurana. El topónimo Priorat está ligado al mundo del vino desde el siglo XII, cuando los monjes cartujos llevaron desde la Provenza el cultivo de la viña. Una huella mística y espiritual que todavía conservan las vertiginosas laderas cubiertas de pizarra. El territorio goza de un clima mediterráneo con tendencia continental, las condiciones idóneas para el cultivo de las dos variedades tintas que le han dado prestigio mundial, la cálida garnacha tinta y la rústica cariñena. Las dos caras de un mismo Priorat.

Mas Viló

SEMICRIANZA

Sobre *llicorella* de mil colores, en laderas y bancales de pendientes pronunciadas, crecen nuestras cepas de cariñena y garnacha tinta. Un espacio bañado por las tonalidades oscuras, brillantes y relucientes de la pizarra, con matices ferruginosos, rojizos y oxidados. Una tierra árida, donde gente de admirable tenacidad labra con mula y vendimia a mano. Un esfuerzo loable para obtener una uva de máxima calidad que nos permite, después de su paso por bodega, conseguir esta obra de arte. El vivo reflejo del Priorat.



Medalla de plata
Decanter 2022



D. O. Q. Priorat

Garnacha tinta y cariñena

Corta crianza en bodega

Alc.: 14,5 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

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 - 75 cl

Clos Viló

CRIANZA

Rodeadas de muelas de más de 1.000 metros de altitud, las viejas cepas de cariñena y garnacha tinta cubren las vertiginosas laderas de pizarra de la finca Sant Martí. Un paisaje trazado por la sabia mano del hombre, donde bancales de piedra construidos a lo largo de los años roban pequeños pedazos de tierra a la rocalla. Un esfuerzo titánico que nos recompensa con este vino amable y honesto. La viva singularidad del Priorat.



D. O. Q. Priorat

Cariñena y garnacha tinta

Fermentación en ánfora y larga crianza en bodega

Alc.: 14,5 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

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 - 75 cl

Clos Viló

SEMICRIANZA

De los mejores racimos de garnacha tinta de la finca Sant Martí elaboramos nuestro Clos Viló Blanc de Noirs, el primer vino blanco de la bodega elaborado con uva tinta. La reunión de dos caracteres opuestos en un mismo vino, fiel reflejo de la dualidad del Priorat; de la contraposición entre cultura y naturaleza, entre lo espiritual y lo terrenal, entre la calidez del fruto y la frialdad de la pizarra. Porque solo del conflicto nace lo extraordinario.



D. O. Q. Priorat

Garnacha tinta

Corta crianza en bodega

Alc.: 13,5 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

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

Taninos: ●●○○ Acidez: ●●○○ Alcohol: ●●○○

De color dorado con reflejos rosa pálido. Intensos aromas a fruta madura con hueso y cítricos sobre un fragante fondo a tomillo, frutos secos y especias. Suaves recuerdos a cereza y vainilla. En boca es cremoso, mineral, con buena acidez y un final largo y persistente.

■■■ 2378 - 75 cl

La Rioja

Por encima de modas pasajeras

La Rioja, situada en el norte de la península ibérica, es una de las regiones vinícolas más prestigiosas del mundo. A finales del siglo XIX, recibió la influencia de los grandes bodegueros bordelés, que llegaron a Haro con el objetivo de abastecer de vino la república francesa después de que la filoxera arrasara sus viñedos. Este largo intercambio cultural ha marcado profundamente el carácter de sus vinos: elegantes, estructurados y con un inconfundible toque de bodega. La Rioja se divide en tres grandes zonas: alta, alavesa y oriental. Las dos primeras disfrutan de un refrescante clima atlántico, ideal para el cultivo de la uva tempranillo, la joya de la corona, y del sorprendente tempranillo blanco. En la Rioja Oriental, en cambio, más cerca de Navarra y de la influencia del río Ebro, nos encontramos con un clima más templado y mediterráneo. El hábitat ideal para la cálida y afrutada garnacha tinta.

Silvestre

COSECHA

Vino tinto fruto del ancestral sistema de maceración carbónica tradicional de la Rioja Alavesa. Todo un arte recuperado y adaptado a los nuevos tiempos que potencia extraordinariamente los aromas y tonos florales del vino. La pura expresión de la juventud que la naturaleza y el saber hacer se encargan de renovar en cada cosecha.



D. O. Ca. Rioja

Tempranillo

Maceración carbónica

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●● Dulzor: ●●●●

Taninos: ●●●● Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●●

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

Los Clásicos

Actualizando la tradición

La gama Clásicos está inspirada en la larga tradición de La Rioja de envejecer los vinos en barricas de roble, creando un estilo único, inconfundible y apreciado en todo el mundo. Con este fin, elaboramos tres vinos tintos ideales para descubrir los matices y aromas que nos proporcionan los diferentes tiempos de crianza.



Tempranillo

MADURADO

Vino tinto elaborado siguiendo el tradicional sistema de «madurado» de La Rioja. Un breve paso por barrica, de 4 a 6 meses, ideal para obtener la complejidad y elegancia de la crianza sin perder la vivacidad y el frescor de la fruta. Un singular proceso, heredero de la larga tradición vitivinícola de la zona, que nos permite disfrutar de cada gota de este maravilloso vino. Todo un clásico de La Rioja.

D. O. Ca. Rioja

Tempranillo

Corta crianza en barrica y afinamiento en botella

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

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

Taninos: ●●●○ Acidez: ●●●○ Alcohol: ●●●○

De color rubí con ligeros reflejos granate. Aromas a fruta negra, flores y yogur de fresa sobre un suave fondo a hojas de tabaco, caramelo tofe y especias. Recuerdos balsámicos a menta y eneldo. En boca es elegante, fresco y sedoso. Final largo y persistente.

0393 - 75 cl



Crianza

CRianza

Vino tinto elaborado con uva tempranillo proveniente de viñedos cultivados mediante agricultura tradicional cerca del municipio de Medrano, en un paisaje de llanuras salpicadas por cerros de relieve imperceptible. De su singular origen obtenemos el fruto necesario para elaborar nuestro Crianza de la Rioja, un tinto de corte moderno y actual excepcionalmente elegante gracias a su frescor y a la crianza en barrica de roble.

D. O. Ca. Rioja

Tempranillo

Crianza en barrica y afinamiento en botella

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

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

Taninos: ●●●○ Acidez: ●●●○ Alcohol: ●●●○

De intenso color rubí con suaves reflejos granates. Aromas a fruta roja y especias sobre un perfumado fondo balsámico. Recuerdos a eneldo, ebanistería, vainilla y caramelo tofe. De entrada suave, con taninos maduros y cuerpo medio, nos deleita con un final largo y persistente.

0394 - 75 cl



Reserva

RESERVA

Elaborado con uvas de viñas viejas cultivadas en pequeñas parcelas a 600 metros de altitud, cerca de la localidad de Medrano. Un impresionante paraje de secano que goza de un refrescante clima atlántico con tendencia continental, condiciones óptimas para una lenta maduración de las uvas. Un vino tinto que, gracias a su intensidad, y tras una larga crianza en barrica de roble y reposo en botella, se convierte en una auténtica oda al tiempo.

D. O. Ca. Rioja

Tempranillo

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

Alc.: 13,5 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

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

Taninos: ●●●○ Acidez: ●●●○ Alcohol: ●●●○

De intenso color granate con suaves reflejos anaranjados. Aromas a fruta roja y negra madura, yogur de fresa, especias, eneldo y hojas de tabaco sobre un delicado fondo de vainilla y ebanistería. Recuerdos a regaliz y anís. En boca es suave y afrutado, con taninos redondos y un final increíblemente largo.

0395 - 75 cl

Senderos

Un enfoque moderno

Senderos es el proyecto de la bodega para dar a conocer la increíble riqueza varietal y climática de La Rioja y sus distintos métodos de elaboración.

Los viñedos se encuentran en Medrano (La Rioja Alta) y Arnedo (La Rioja Oriental), dos pequeños municipios ubicados al pie de una sierra a gran altitud. En Medrano, más al oeste, cultivamos las variedades atlánticas tempranillo y tempranillo blanco y la polivalente viura (macabeo), mientras en Arnedo, más al este, la cálida y mediterránea garnacha.

Con estas cuatro uvas elaboramos los cuatro vinos de la gama, buscando un perfil moderno, fresco y afrutado. Además, dos de ellos continúan su crianza en fudre de gran capacidad, obteniendo vinos más complejos, pero sin perder la intensidad de la fruta.



Senderos del Montevico

COSECHA

Entre viejos viñedos de garnacha tinta, al suroeste de Arnedo (La Rioja Oriental), transcurre el sendero del Montevico, un estrecho camino utilizado antiguamente por los serranos, los lugareños de la sierra que cultivaban la vid en vertiginosas terrazas y bancales hoy cubiertas por el pinar. En su recuerdo, elaboramos este excelente vino tinto fresco y afrutado, nuestro humilde homenaje a su memoria y legado.

D. O. Ca. Rioja

Garnacha tinta

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●●○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohól: ●●●○○

De color púrpura con reflejos violáceos. Intensos aromas a fruta roja y balsámicos sobre un fragante fondo herbáceo y anisado. Recuerdos torrefactos, lácticos y especiados. En boca es suave, goloso y con un final largo y afrutado.

|||| 0404 - 75 cl

Senderos de las Nieves

COSECHA

Entre viejos viñedos de tempranillo blanco, al suroeste de Medrano, transcurre el Sendero de las Nieves, un antiguo camino construido a finales del siglo XVI para abastecer de hielo de la sierra a las poblaciones de los alrededores. En el recorrido todavía son visibles los antiguos pozos de hielo que permitían almacenar y mantener el hielo durante todo el año. En su recuerdo, elaboramos este excelente vino blanco fresco y afrutado, nuestro humilde homenaje a su memoria y legado.

D. O. Ca. Rioja

Tempranillo blanco

Alc.: 13 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohól: ●●●○○

De color amarillo pálido con suaves reflejos verdosos. Intensos aromas a fruta blanca, fruta tropical y flor blanca sobre un refrescante fondo cítrico y vegetal. En boca es intenso, afrutado y muy fresco. Final largo y persistente con un ligero toque amargo.

|||| 0401 - 75 cl

Senderos de los Arrieros

MADURADO

Entre viñedos de tempranillo, al sudeste de Medrano (La Rioja Alta), transcurre el sendero de los Arrieros, un viejo camino utilizado por los arrieros para transportar mercancías con mulas de carga. En su recuerdo, elaboramos este excelente vino tinto complejo y afrutado, nuestro humilde homenaje a su memoria y legado.

D. O. Ca. Rioja

Tempranillo tinto

Crianza en fudre de gran volumen

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

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

Taninos: ●●●○○ Acidez: ●●●○○ Alcohól: ●●●○○

De color rubí con suaves reflejos granates. Intensos aromas a fruta roja y negra, especias y eneldo sobre un perfumado fondo balsámico. Recuerdos dulces a caramelo tofe. En boca es suave, afrutado y con un largo y persistente final.

|||| 0402 - 75 cl

Senderos del Molinero

MADURADO

Entre viñedos de viura (macabeo), al sud de Medrano (La Rioja Alta), transcurre el sendero del Molinero, una antigua pista que conectaba el molino de harina con el núcleo de población. En su recuerdo, elaboramos este excelente vino blanco complejo y afrutado, nuestro humilde homenaje a su memoria y legado.

D. O. Ca. Rioja

Viura (macabeo)

Crianza en fudre de gran volumen

Alc.: 13 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

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

Taninos: ●●○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohól: ●●●○○

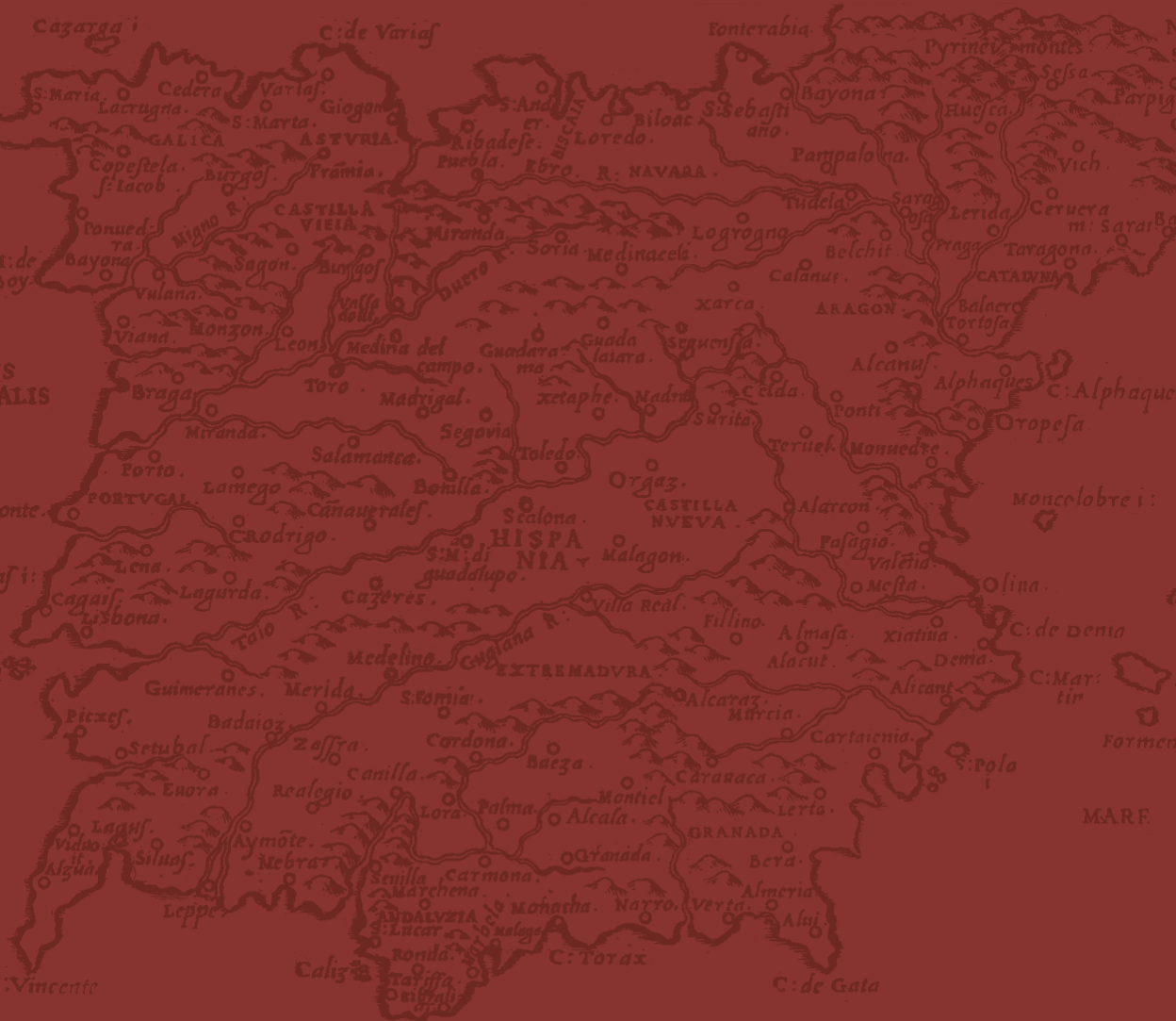
De color amarillo limón. Aromas a fruta blanca, flores blancas y cítricos sobre un fondo balsámico y herbáceo. Ligeras notas a crianza. En boca es fresco, cremoso y con un final largo y afrutado.

|||| 0403 - 75 cl

Ibericus

Un viaje a los orígenes

Ibericus es la apuesta de la bodega por la biodiversidad y por la conservación de las variedades autóctonas más representativas de la península ibérica. Un viaje con el que recorreremos nuestra tierra, de norte a sur y de este a oeste, a través de una selección de los vinos monovarietales con más personalidad del panorama vinícola.



Garnatxa Blanca

COSECHA

La garnacha blanca es una variedad de marcado carácter mediterráneo perfectamente adaptada a las altas temperaturas y a la baja pluviometría de la península ibérica. Nos ofrece vinos de buen color, con cuerpo y muy aromáticos.



Garnacha blanca

Alc.: 12,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca madura y fruta con hueso sobre un fondo cítrico y floral. Recuerdos anisados y herbáceos. En boca es goloso, intenso y con un final ligeramente amargo.

0359 - 75 cl

Verdejo

COSECHA

La verdejo es una de las variedades blancas más representativas y singulares de la península ibérica. Adaptada perfectamente a la sequía y a los terrenos poco fértiles y arcillosos de Castilla y León, nos ofrece vinos intensamente aromáticos y con un ligero y fragante fondo a hinojo.



Verdejo

Alc.: 12,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De color amarillo limón con reflejos dorados. Intensos aromas a fruta tropical, fruta con hueso, cítricos y flores secas sobre un refrescante fondo a hinojo. Ligeros recuerdos a gominola de melocotón y anís. En boca es untuoso, afrutado y con el característico final amargo de la variedad.

0356 - 75 cl

Garnatxa Negra

COSECHA

La garnacha es, posiblemente, la variedad tinta autóctona con mayor prestigio internacional. Originaria del litoral mediterráneo, destaca por su excelente adaptación a climas extremos y suelos poco fértiles y por ofrecer vinos cálidos, increíblemente afrutados y con buena acidez.



Garnacha tinta

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○ Dulzor: ●●○○

Taninos: ●●○○ Acidez: ●●○○ Alcohol: ●●●●

De color púrpura con reflejos violáceos. Aromas a fruta roja y negra sobre un fondo balsámico, floral y anisado. Recuerdos a cáscara de naranja, piruleta y regaliz. En boca es goloso, muy afrutado y con un final ligeramente amargo.

03731 - 75 cl

Graciano

SEMICRIANZA

El graciano es una de las variedades tintas más singulares y perfumadas de la península ibérica. Poco valorada hasta no hace mucho tiempo por su bajo rendimiento, hoy vuelve a poblar las grandes cadenas montañosas del norte del país, gracias a su exuberancia, acidez y buen color.



Graciano

Corta crianza en bodega

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●○ Dulzor: ●●○○

Taninos: ●●○○ Acidez: ●●○○ Alcohol: ●●●●

De intenso color rubí con brillantes reflejos violáceos. En nariz destacan los aromas a fruta negra y a especias sobre un ligero fondo de hojas de tabaco y caramelo tofe. Recuerdos a violeta, regaliz y eucalipto. En boca es intenso, fresco, con taninos maduros y un final ligeramente afrutado.

03735 - 75 cl

Mencia

COSECHA

La mencia es una de las variedades tintas más populares de la península ibérica. Originaria del Bierzo, destaca por su mineralidad y sus intensos aromas a fruta fresca y violeta. Suave y de baja acidez, es ideal para consumir joven.



Mencia

Alc.: 13,5 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●○○ Dulzor: ●●○○

Taninos: ●●○○ Acidez: ●●○○ Alcohol: ●●●●

De color cereza picota con ligeros reflejos violáceos. Intensos aromas a frutas rojas sobre un fragante fondo floral y balsámico. Recuerdos a yogur de fresa, pimienta negra y regaliz. En boca es suave y goloso, con taninos redondos y una explosión de fruta fresca. Final largo y afrutado.

03737 - 75 cl

Monastrell

SEMICRIANZA

La monastrell es una de las variedades tintas más antiguas de la península ibérica. Originaria del litoral mediterráneo, nos proporciona vinos tintos de intenso color, agradables aromas a fruta negra y roja y toques especiados.



Monastrell

Corta crianza en bodega

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●○ Dulzor: ●●○○

Taninos: ●●○○ Acidez: ●●○○ Alcohol: ●●●●

De intenso color rubí con reflejos violeta. Aromas a fruta roja fresca sobre un ligero fondo balsámico, cítrico y tostado. Sutiles recuerdos a yogur de fresa, clavo y regaliz. En boca es intenso y afrutado, con taninos maduros y un final largo y persistente.

03733 - 75 cl

Ribera del Duero

La tinta de un país

En el norte de Castilla y León, en la gran meseta septentrional de la península ibérica, encontramos la denominación de origen Ribera del Duero, una tierra compleja y de clima severo que nos ofrece vinos tintos de extraordinaria calidad. La viticultura en las orillas del Duero hunde sus raíces en el pasado. Estudios recientes han encontrado evidencias de que los vacceos, un pueblo celta de origen indoeuropeo establecido en la zona, ya cultivaban uvas hace más de 2.500 años. Después vinieron los romanos, los monjes occitanos y el esfuerzo de generaciones y generaciones de viticultores que han modelado el paisaje colosal y austero que hoy admiramos. La climatología de Ribera del Duero se enmarca en un clima continental con tendencia mediterránea, con veranos secos e inviernos largos y rigurosos. El medio idóneo para la variedad tinta del país, la auténtica estrella de la D. O. con un 96 % de la producción total.

Castillo de Urtau

COSECHA

Bajo un sol de fuego, entre aromas de romero, tomillo y salvia, nuestras viejas cepas de tinta del país dialogan en silencio con el continuo fluir del río Duero. Siglos de tradición y esfuerzo que desembocan en este gran vino tinto transformado en historia.

Castillo de Urtau

CRIANZA

Cerros y colinas coronados de robles y encinas entre un mar de espigas que se funden en el horizonte de la llanura castellana. Un paisaje agreste y colosal modelado por generaciones austeras que se erige en un tributo a la memoria y esfuerzo de la humanidad. El vino como parte inseparable de nuestras vidas.



D. O. Ribera del Duero

Tinta del país (tempranillo)

Alc.: 14,5 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

De color púrpura con suaves reflejos violáceos. Aromas a fruta negra sobre un fondo floral y balsámico. Recuerdos a yogur de fresa, hinojo y regaliz. En boca es fresco e intenso, con taninos agradables y un final largo y persistente.

2172 - 75 cl

D. O. Ribera del Duero

Tinta del país (tempranillo)

Crianza en barrica y afinamiento en botella

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●●● Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●●●●● Acidez: ●●●●● Alcohol: ●●●●●

De intenso color rubí con suaves reflejos granate. Aromas a fruta negra, caramelo tofe, frutos secos y torrefactos de su paso por barrica. Ligeros recuerdos a eneldo, lavanda, regaliz y menta. En boca es fresco, redondo y con un final largo y cálido.

2174 - 75 cl

Otras D.O.

Ampliando horizontes

En Bodegas Maset, también trabajamos en otras indicaciones geográficas protegidas y denominaciones de origen de interés como son Vino de la Tierra de Castilla, Vinho Verde (Portugal) o Rías Baixas. Todo, con el objetivo de ofrecer una amplia gama de productos de la máxima calidad a nuestros clientes.

Abadía Antigua **COSECHA**

Nuestro particular homenaje a la tradición vinícola de los monjes de las abadías castellanas, responsables de preservar el cultivo de la vid durante más de 10 siglos y de elaborar vinos que expresaran el sabor y aromas de una tierra cruda e inabarcable. Todo un ejemplo de perseverancia en el arte de concebir el vino como símbolo de hospitalidad, paz y espiritualidad.



I. G. P. Vino de la Tierra de Castilla

Syrah

Alc.: 13,5 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●● Dulzor: ●●●●

Taninos: ●●●● Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color cereza picota con reflejos violáceos. Aromas a fruta negra, especias y flores con recuerdos a regaliz y eucaliptos. En boca es potente, con muy buena acidez y taninos bien integrados. Final persistente.

0472 - 75 cl

Ponte de Barbeita **COSECHA**

El Ponte de Barbeita es un histórico puente gótico que cruza el río Mouro, afluente del río Miño, frontera natural entre Portugal y Galicia. Dos territorios que comparten una misma pasión: la uva albariño. Nuestros viñedos de alvarinho crecen en esta tierra fértil bañada por la brisa atlántica. Un clima continental, frío y lluvioso, que nos proporciona las condiciones ideales para elaborar este vino suave, fresco y sorprendentemente mineral.



D. O. Vinho Verde

Alvarinho (albariño)

Alc.: 12 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●● Dulzor: ●●●●

Taninos: ●●●● Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●●

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

2254 - 75 cl

Pazo de Oiras **COSECHA**

Cuenta la leyenda que la uva albariño fue llevada a Galicia por los monjes de la Orden del Cister en el siglo XII. Mil años más tarde al amparo de la prestigiosa D. O. Rías Baixas, nuestros viñedos de O Rosal siguen creciendo bajo la influencia del clima atlántico, proporcionando un vino fresco, con moderada graduación alcohólica y buena acidez.



D. O. Rías Baixas

Albariño

Alc.: 12,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Afrutado Cuerpo: ●●●● Dulzor: ●●●●

Taninos: ●●●● Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●●

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 - 75 cl

Cava

Cápsulas del tiempo

Nuestros cavas nacen en el Penedès, cuna de los vinos espumosos en la península ibérica. Una tradición que se remonta a mediados del siglo XIX cuando en la población de Sant Sadurní d'Anoia, conocida en la actualidad como «la capital del cava», se elaboró el primer vino de estas características mediante el método tradicional (o de segunda fermentación en botella). Unos años más tarde, en 1917, Josep Massana y Carbó, abuelo del actual propietario, elaboró el primer vino espumoso en la finca Maset del Lleó. Desde entonces, seguimos elaborando nuestros espumosos con un cupaje de variedades autóctonas mediterráneas y con una crianza superior a la establecida por la exigente normativa vigente, seña de identidad de nuestra bodega. Solo así, somos capaces de ofrecer cavas de la máxima calidad a la altura de su historia.



Cavas de guarda



Las burbujas más refrescantes

Nuestra gama de cavas Tradicional, elaborados únicamente con variedades autóctonas, es un tributo a nuestro estilo de vida mediterráneo: alegres, espontáneos y frescos. Los cavas perfectos para aquellos que están empezando a descubrir la magia de las burbujas.

Semiseco

TRADICIONAL

La versión más dulce de nuestros cavas de añada tradicionales. Un ensamblaje de xarel-lo, macabeo y parellada, con un mínimo de un año de reposo en rimas, redondeado con un delicado licor de expedición elaborado especialmente por nuestro maestro de bodega. La entrada más suave y dulce en el mundo de las burbujas.

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

12 meses de crianza

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●○ Dulzor: ●●●○

Taninos: ●○○○ Acidez: ●●●○ Alcohol: ●●○○

De color amarillo limón con reflejos dorados. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas a fruta y flores blancas sobre un perfumado fondo a plátano, *brioche*, anís y queso camembert. Suaves y refrescantes recuerdos herbáceos. En boca es suave, equilibrado y con un final largo y dulce.

0311 - 75 cl

Brut

TRADICIONAL

Brut es uno de nuestros cavas tradicionales más emblemáticos. Elaborado con un ensamblaje especial de xarel-lo, macabeo y parellada por nuestro maestro de bodega y con un mínimo de un año de reposo en rimas, obtenemos este espumoso suave, fresco y rico en matices. Sin duda, un buen ejemplo del carácter mediterráneo de nuestra bodega.

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

12 meses de crianza

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●○○ Dulzor: ●○○○

Taninos: ●○○○ Acidez: ●●●○ Alcohol: ●○○○

De color amarillo limón con reflejos dorados. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas a fruta y flores blancas sobre un refrescante fondo limón y anís. Recuerdos herbáceos y a crianza. En boca es suave, equilibrado y con un final largo y ligeramente dulce.

0313 - 75 cl

Brut Rosé

TRADICIONAL

Brut Rosé es nuestro cava de añada elaborado con las variedades tradicionales garnacha tinta y trepat. Dos excepcionales uvas tintas que nos aportan cuerpo, estructura y sutiles recuerdos a fruta roja y sotobosque mediterráneo. El honesto reflejo de los históricos espumosos de nuestra bodega.

D. O. Cava

Garnacha tinta y trepat

12 meses de crianza

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●○ Dulzor: ●●○○

Taninos: ●○○○ Acidez: ●●●○ Alcohol: ●●○○

De color salmón pálido. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas a frambuesa y granada sobre un fondo de mandarina, violetas y bollería. En boca es intenso y expresivo, con un final largo y afrutado.

0316 - 75 cl

Brut Nature

TRADICIONAL

Brut Nature es nuestro cava de añada elaborado con el método tradicional de segunda fermentación en botella, heredado de 1917. Un espumoso elegante y fresco, con un mínimo de un año de reposo en rimas, que explica perfectamente la historia y tradición de nuestra bodega en la elaboración de cavas con un marcado carácter mediterráneo.

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

12 meses de crianza

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●○○ Dulzor: ●○○○

Taninos: ●○○○ Acidez: ●●●○ Alcohol: ●○○○

De color amarillo limón con reflejos dorados. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas a fruta y flores blancas sobre un refrescante fondo limón y anís. Recuerdos a hierba fresca y a crianza. En boca es suave, equilibrado y con un final largo y seco.

0314 - 75 cl

Natura

BRUT TRADICIONAL ECOLÓGICO

Cava brut proveniente de agricultura ecológica y elaborado con el cupaje clásico del Penedès: xarel·lo, macabeo y parellada. Tres variedades perfectamente adaptadas al clima mediterráneo que expresan a la perfección las características salinas y minerales de nuestro terruño y nos regalan un espumoso con identidad y personalidad únicas.



D. O. Cava

Xarel·lo, macabeo y parellada

12 meses de crianza

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De color amarillo limón con reflejos dorados. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas a fruta y flores blancas sobre un refrescante fondo limón y anís. Recuerdos herbáceos y a crianza. En boca es suave, equilibrado y con un final largo y ligeramente dulce.

■■■■ 0880 - 75 cl

Natura

BRUT NATURE TRADICIONAL ECOLÓGICO

Cava brut nature proveniente de agricultura ecológica y elaborado mediante el método tradicional o de segunda fermentación en botella. Un largo y laborioso proceso de envejecimiento, con una crianza mínima de doce meses sobre lías, que nos regala un espumoso cremoso, elegante y sorprendentemente refrescante.



D. O. Cava

Xarel·lo, macabeo y parellada

12 meses de crianza

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De color amarillo limón con reflejos dorados. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas a fruta y flores blancas sobre un refrescante fondo limón y anís. Recuerdos a hierba fresca y a crianza. En boca es suave, equilibrado y con un final largo y seco.

■■■■ 0881 - 75 cl



Solidario

BECA PAU MASSANA DE BODEGAS MASET

En colaboración con la unidad de enfermedades minoritarias del Instituto de Investigación e Innovación Parc Taulí nació la Beca de Enfermedades Minoritarias Pau Massana. Esta beca es una iniciativa de la bodega para recaudar fondos y aportar, cada año, 25.000 € para la investigación de enfermedades de baja o muy baja prevalencia en la sociedad. El 100 % de la recaudación va destinada a un proyecto de investigación clínica pulmonar.

TRADICIONAL ECOLÓGICO

D. O. Cava

Xarel·lo, macabeo y parellada

12 meses de crianza

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De color amarillo limón pálido con suaves reflejos dorados. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas a fruta y flores blancas sobre un refrescante fondo limón y almendra cruda. Recuerdos herbáceos y de crianza. En boca es suave, equilibrado y con un final largo y refrescante.

■■■■ 0883 - 75 cl

En estuche



Cavas de guarda superior

Moldear el tiempo

Los cavas Reserva son el fiel reflejo de una tradición centenaria. Complejidad, elegancia y distinción. La extraordinaria bienvenida a las largas crianzas y a su increíble abanico de aromas.



Brut Nature RESERVA

Un espumoso, con más de 100 años de historia, que nos deleita con su complejidad, distinción y elegancia gracias a sus 24 meses de crianza en bodega.

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●○○○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De color amarillo pálido con reflejos pajizos. En nariz destaca la fruta blanca madura, las notas cítricas y un perfumado fondo anisado. Recuerdos a crianza, flor de acacia y jengibre. En boca es seco y vivaz, con burbujas finas y cremosas. Notas de fruta blanca y panadería. Final largo y persistente.

|||| 0324 - 75 cl

Brut RESERVA

Uno de nuestros cavas más tradicionales. Elaborado con las variedades autóctonas xarel-lo, macabeo y parellada, y después de una segunda fermentación en botella y 24 meses de crianza, nos sorprende con su complejidad, generosidad y elegancia.

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●●○○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De color amarillo pálido con reflejos pajizos. Elegantes notas a fruta blanca madura sobre un perfumado fondo floral. Ligeros recuerdos a galleta, pan tostado y almendra. En boca es amable y de burbuja cremosa. Notas a fruta y torrefactos. Final largo ligeramente dulce.

|||| 0323 - 75 cl

Semiseco RESERVA

La dulce bienvenida a la magia de las burbujas y a las largas crianzas. Un cava suave y goloso, con 24 meses de crianza, que ensalza la larga tradición de espumosos de la bodega. La dulce recompensa a una tradición familiar centenaria.

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●●●○○ Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○ Alcohol: ●●○○○

De color amarillo pálido con reflejos pajizos. Notas a fruta en compota y miel de naranja sobre un fragante fondo floral. Ligeros recuerdos de panadería, tostados y frutos secos. Entrada suave y golosa con burbujas finas muy bien integradas. Final nítido, dulce y persistente.

|||| 0321 - 75 cl

Nu ecológico

Respeto por la naturaleza

De nuestras viñas ecológicas elaboramos nuestra gama Nu, unos cavas que se revelan tal y como son: sin artificios, puros, genuinos, auténticos; expresando con respeto todo el sabor y los aromas de la uva. Es el pasado, es el hoy, pero sobre todo, es preservar el mañana. Nuestro deber para con la tierra y para con los que la trabajarán después de nosotros.



Brut



RESERVA

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●○○○ Alcohol: ●●○○○

De color amarillo limón con suaves reflejos dorados. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas a fruta blanca, frutas con hueso, cítricos y flores blancas. Recuerdos a *bríoche*, frutos secos y vaina de vainilla. En boca es suave, intenso y con un final largo y dulce que nos recuerda a los frutos secos.

0827 - 75 cl

Brut Nature

RESERVA

D. O. Cava

Xarel-lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●○○○ Alcohol: ●●○○○

De color amarillo limón con suaves reflejos dorados. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas de fruta blanca, flores blancas y cítricos sobre un fragante fondo a *bríoche* y frutos secos. Recuerdos salinos. En boca es expresivo, intenso y con un final largo y cítrico muy refrescante.

0828 - 75 cl

Brut Rosé

TRADICIONAL

D. O. Cava

Garnacha tinta y pinot noir

12 meses de crianza

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●○○○ Alcohol: ●●○○○

De color rosado pálido. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas a arándanos y cerezas licorosas sobre un fondo de violetas, pomelo y bollería. En boca es intenso y expresivo, con un final largo y afrutado.

0829 - 75 cl

Ice Cocktail

SEMISECO RESERVA

Cava elaborado para disfrutarlo con hielo. La experiencia más refrescante del verano. Recomendamos servirlo en copa balloon y dos cubitos grandes. Dele su toque personal con menta o fruta fresca laminada como melocotón o fresa.



ESPECIAL
APERITIVO

D. O. Cava

Xarel·lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●●

Dulzor: ●●●● Taninos: ●●●●

Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color amarillo pálido con reflejos dorados. Aromas a frutas con hueso y especias sobre un fragante fondo a *bricche* y miel. Notas tostadas a almendra. Entrada suave y golosa con burbujas finas muy bien integradas. Final nítido, dulce y persistente.

0332 - 75 cl

Nectar White

SEMISECO RESERVA

Nectar White es nuestro exquisito cava elaborado para acompañar sus mejores sobremesas. Floral, fresco y ligero, combina perfectamente con postres y dulces momentos. Capricho y regalo de los dioses para deleite de su paladar.



ESPECIAL
POSTRE

D. O. Cava

Xarel·lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●●

Dulzor: ●●●● Taninos: ●●●●

Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color amarillo pálido con reflejos dorados. Aromas a frutas con hueso y especias sobre un fragante fondo a *bricche* y miel. Notas tostadas a almendra. Entrada suave y golosa con burbujas finas muy bien integradas. Final nítido, dulce y persistente.

0331 - 75 cl

Aurum

BRUT NATURE RESERVA

Aurum, oro en latín, es el nombre que unifica en una sola palabra la exquisitez y la tradición de Bodegas Maset. Un cava en el que se aprecia la vivacidad y la frescura de la chardonnay y todo el cuerpo y la estructura del xarel·lo del Penedès.



D. O. Cava

Xarel·lo y chardonnay

24 meses de crianza

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●●●

Dulzor: ●●●● Taninos: ●●●●

Acidez: ●●●● Alcohol: ●●●●

De color amarillo pálido con suaves reflejos dorados. Burbuja fina y bien integrada. Aromas a fruta blanca madura y cítricos. Recuerdos anisados, florales y a hierbas secas. Ligeras notas de mazapán y frutos secos. En boca es fresco, intenso y cremoso. Final largo y persistente.

0327 - 75 cl



Vintage

BRUT NATURE
GRAN RESERVA ECOLÓGICO

Artífices del tiempo

De una selección de las mejores viñas de xarel·lo, macabeo y parellada nace nuestro cava más tradicional. Elaborado siguiendo las técnicas artesanales más antiguas combinadas con la tecnología más innovadora, Vintage es el resultado de envasar el tiempo. Un largo y laborioso proceso de más de 36 meses que nos permite convertir el vino en este gran cava. El verdadero fruto de la perseverancia.

D. O. Cava

Xarel·lo, macabeo y parellada

36 meses de crianza

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

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. Recuerdos a manteca. En boca es equilibrado, cremoso y aterciopelado, con un final fresco y mineral.

0334 - 75 cl

0325 - 150 cl

L'avi Pau

BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÓGICO

El nacimiento de un sueño

El 6 de junio de 1777 nace Pau Massana, hijo de masoveros y el primer miembro de la familia nacido en la finca Maset del Lleó. Este cava L'avi Pau gran reserva es el homenaje de la actual familia a la primera generación de la saga. La semilla original de un sueño de más de dos siglos que sigue hoy más vivo que nunca.



Medalla de oro
Vinarí 2022



Medalla de plata
Brut Experience
2022



Medalla de plata
Effervescents
du Monde 2022



Medalla de bronce
Decanter 2022



D. O. Cava

Xarel·lo, macabeo y chardonnay

36 meses de crianza

Producción limitada: 30.000 botellas aproximadamente

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

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 de 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 - 75 cl

56 | masetexport.com

1917

BRUT NATURE GRAN RESERVA ECOLÓGICO

Un legado centenario

Este cava es nuestro especial homenaje a Josep Massana Carbó, quien en 1917 elaboró el primer cava en la finca Maset del Lleó. Un siglo después, con este gran cava queremos exaltar nuestro más merecido reconocimiento a su legado.



Medalla de oro
Brut Experience
2022



Medalla de plata
Decanter 2022



Medalla de plata
AWC Vienna 2022



D. O. Cava

Xarel·lo, macabeo y pinot noir

36 meses de crianza

Producción limitada: 10.000 botellas aproximadamente

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

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

Taninos: ●○○○ Acidez: ●●●○ Alcohol: ●●○○

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Intensos aromas a frutas exóticas y flores blancas 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 - 75 cl En estuche



03351 - 75 cl En estuche + 2 copas



Catálogo 2023 | 57

Zero

SIN ALCOHOL

Para todo el mundo

Zero es nuestro primer vino espumoso sin alcohol. Elaborado con un novedoso método de desalcoholización, conseguimos conservar todas las propiedades antioxidantes y cardiovasculares beneficiosas para la salud sin renunciar a todo su sabor y aromas naturales. El producto ideal para todos aquellos que les gusta cuidarse y disfrutar de la vida.



Blanco

Bebida espumosa desalcoholizada

Airén, macabeo y moscatel

Alc.: 0 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcoh.: ○○○○○

De color amarillo pálido. Intensos aromas a fruta madura y flores. En boca es agradable, con un carbónico bien integrado y una refrescante acidez. Final largo y afrutado. Perfecto para tomar como aperitivo o en las celebraciones más especiales.

02601 - 75 cl

Rosado

Bebida espumosa desalcoholizada

Tempranillo

Alc.: 0 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Tipo: Ligero Cuerpo: ●●○○○ Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●○○○○ Acidez: ●●●○○ Alcoh.: ○○○○○

De color rosado pálido limpio y brillante. Intensos aromas a fruta roja fresca y cítricos. En boca es agradable, con un carbónico bien integrado y una refrescante acidez. Final largo y afrutado. Ideal para acompañar cualquier plato.

02603 - 75 cl

Essència Priorat

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



2 Mas Viló
1 Clos Viló

5038 - 3 botellas de 75 cl

Selecta Rioja

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



2 Tempranillo
2 Reserva
2 Crianza

5039 - 6 botellas de 75 cl

Descubra Maset

Le presentamos el lote Descubra Maset, una selección de ocho de nuestros mejores productos para que descubra, cómodamente desde casa, las denominaciones y variedades más importantes del panorama vinícola actual.



1 Crianza (Rioja)
1 Tempranillo (Rioja)
1 Mas Viló (Priorat)
1 Blanc de Blancs

1 Brut Nature Reserva
1 Ibericus Verdejo
1 Cabernet Sauvignon
1 Syrah

5042 - 8 botellas de 75 cl

Grandes vinos de Maset

Grandes vinos de Maset es la mejor forma de conocer nuestra bodega. Un magnífico lote formado por 6 de nuestros vinos y cavas más emblemáticos para que descubra, cómodamente desde casa, las denominaciones y variedades más prestigiosas de la península ibérica.



1 Reserva (Rioja)
1 Mas Viló (Priorat)
1 Flor de Mar

1 L'avi Pau
1 Gran Selección
1 Syrah

5043 - 6 botellas de 75 cl

Colección Supreme

Del primer prensado de las uvas de nuestros viñedos, se han seleccionado 12.000 litros para envejecer en barricas nuevas de roble francés y posteriormente afinar en fudres de madera de gran volumen.



La selección extraordinaria de nuestros vinos monovarietales

De una selección de nuestras mejores barricas de vinos monovarietales, elaboramos nuestra gama Supreme: seis tintos cuidadosamente escogidos para realizar una crianza de 12 meses en barricas bordelesas de roble francés y un afinamiento de 6 meses en fudres de madera de gran volumen. Esta crianza mixta, nos permite redondear sus taninos, ganar complejidad y conservar intacta su expresión frutal.



5037 - Presentación en caja de 6 botellas de 75 cl.

Cabernet Franc

CRIANZA

Cabernet franc

Crianza en barrica y fudre

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

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

Taninos: ●●●○ Acidez: ●●●○ Alcohol: ●●●○

De color rubí con suaves reflejos granate. Intensos aromas a fruta roja sobre un fragante fondo balsámico y especiado. Ligeras notas de crianza. Recuerdos a pimienta asado. En boca es goloso, suave y con un final largo e intenso.

Garnatxa

CRIANZA

Garnacha tinta

Crianza en barrica y fudre

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

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

Taninos: ●●●○ Acidez: ●●●○ Alcohol: ●●●○

De color rubí con reflejos granate. Aromas a fruta roja sobre un fondo balsámico y anisado. Recuerdos a sotobosque mediterráneo, regaliz y hojas de tabaco. En boca es goloso, muy redondo y con un final largo y persistente.

Graciano

CRIANZA

Graciano

Crianza en barrica y fudre

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●○ Dulzor: ●●○○

Taninos: ●●●○ Acidez: ●●●○ Alcohol: ●●●○

De intenso color granate con suaves reflejos teja. En nariz destacan los aromas a fruta roja y a especias sobre un dulce y fragante fondo a caramelo tofe y hojas de tabaco. Recuerdos a regaliz. En boca es intenso, goloso y complejo, con taninos redondos y un final ligeramente afrutado.

Mencia

CRIANZA

Mencia

Crianza en barrica y fudre

Alc.: 13,5 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

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

Taninos: ●●●○ Acidez: ●●●○ Alcohol: ●●●○

De color rubí con ligeros reflejos granate. Fragantes aromas a fruta roja madura sobre un ligero fondo floral y cítrico. Recuerdos a yogur de fresa, canela y madera. En boca es suave y goloso, con taninos redondos y un final largo y persistente.

Monastrell

CRIANZA

Monastrell

Crianza en barrica y fudre

Alc.: 14,5 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

Tipo: Intenso Cuerpo: ●●●○ Dulzor: ●○○○

Taninos: ●●●○ Acidez: ●●●○ Alcohol: ●●●○

De color rubí con reflejos granate. Aromas a fruta roja sobre un fragante fondo a violetas. Recuerdos a regaliz hojas de tabaco y humo. En boca es intenso y afrutado, con taninos muy maduros y un final largo y persistente.

Tinta Fina

CRIANZA

Tinta fina (tempranillo)

Crianza en barrica y fudre

Alc.: 13,5 % vol.

Servicio: 14 - 16 °C

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

Taninos: ●●●○ Acidez: ●●●○ Alcohol: ●●●○

De color rubí con reflejos granate. Aromas a fruta negra madura y especias sobre un fondo balsámico y floral. Recuerdos a eneldo, hojas de tabaco y canela. En boca es seco, con taninos maduros y final largo y persistente.

Vermouth

APERITIVO

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 traspasa 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.



Cupaje de variedades blancas

Alc.: 16 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Dulce natural

Cuerpo: ●●●● Dulzor: ●●●● Taninos: ●●●○

Acidez: ●●●○ Alcohol: ●●●●

De color rojo caoba con reflejos anaranjados. Intensos aromas a hierbas aromáticas, fruta y especias, con un suave fondo balsámico que recuerda a la flor de la vainilla. En boca es sutilmente dulce, con un ligero toque amargo, de paso fácil y buen recuerdo final.



En estuche

0343 - 75 cl

Pedro Ximénez

VINO DULCE

Elaborado a partir de la uva pedro ximénez, una variedad de origen novelesco. Cuenta la leyenda que el andaluz Pedro Ximén, soldado de los tercios de Flandes, la trajo en su zurrón desde los fértiles valles del Rin (Alemania). Desde entonces, cada año la uva se pasifica al sol para obtener un mosto con una extraordinaria concentración de azúcares y ricos aromas. Este tradicional proceso es conocido con el nombre de «asoleo».



D. O. Montilla-Moriles

Pedro ximénez

Larga crianza en bodega

Alc.: 16 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Tipo: Dulce natural

Cuerpo: ●●●● Dulzor: ●●●● Taninos: ●○○○

Acidez: ●●○○ Alcohol: ●●●●

De intenso color ébano con reflejos dorados. En nariz predominan notas dulces a frutas secas junto con otras más tostadas a chocolate y café. En boca es dulce, suave y aterciopelado, con recuerdos de caramelo y un final largo y sabroso.

0347 - 50 cl

Moscatel

VINO DULCE

El moscatel es considerado una de las uvas más antiguas del mundo. Las viñas crecen a pocos kilómetros del mar Mediterráneo, donde se cultiva esta variedad desde hace más de 2.000 años. El mosto de la uva no se deja fermentar y se añade alcohol vínico, que se remueve cada día hasta dejar inactivas las levaduras. Un tradicional proceso de elaboración que nos proporciona el vino ideal para acompañar todo tipo de postres, foies y quesos.



Moscatel de Alejandría

Alc.: 15 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Dulce natural

Cuerpo: ●●●● Dulzor: ●●●● Taninos: ●○○○

Acidez: ●●○○ Alcohol: ●●●●

De color ámbar con reflejos dorados. En nariz destacan los aromas a frutas cítricas confitadas y las delicadas notas a flores y miel. En boca es untuoso, goloso y muy afrutado, con un final largo y persistente.

0349 - 75 cl

Records

VINO DULCE

Records (recuerdos en catalán) es nuestro vino de tertulia. Una solera de mistela (envejecida en bodega) elaborada con mosto flor de uva moscatel del litoral mediterráneo. Un vino, dulce y complejo, que invita a desvelar palabras ya perdidas. A recuperar espacios y tiempos de conversación sosegada y enriquecedora. A escuchar al prójimo y forjar complicidades. A explicar quiénes somos y qué hacemos. Encontrar nuestro lugar en el mundo. Que solo nos alimenten las palabras y el vino. ¡Que nazca la tertulia!



Moscatel de Alejandría

Solera de 10 años

Producción limitada 4.560 botellas

Alc.: 15 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Tipo: Dulce natural

Cuerpo: ●●●● Dulzor: ●●●● Taninos: ●○○○

Acidez: ●●○○ Alcohol: ●●●●

De color ámbar con reflejos dorados. Aromas a uva, orejones y almibares sobre un perfumado fondo de piel de naranja, miel y frutos secos. En boca es untuoso, goloso y cítrico, con un final largo y persistente con recuerdos a miel y avellanas.



En estuche

0348 - 50 cl

Abadía

Ocho siglos de tradición

Las cervezas de abadía de Bodegas Maset se elaboran en la abadía cisterciense de Notre-Dame du Val-Dieu (Bélgica), fundada en 1216. Desde entonces, la comunidad de la abadía ha perfeccionado la receta original hasta llegar a nuestros días. Un legado de ocho siglos de tradición elaborando ininterrumpidamente la mejor cerveza de abadía del mundo.

Cebada

No filtradas

Doble fermentación



Rubia

ESTILO BELGA

Malta

Alc.: 6 % vol. Servicio: 6 - 8 °C
 Intensidad: Media IBUs: 20
 Cuerpo: ●○○ Malta: ●○○
 Lúpulo: ●●○ Alcohol: ●○○

De color amarillo dorado con burbuja fina. Corona de espuma abundante. Refrescantes aromas a fruta y flores con ligeros recuerdos a caramelo, maltas y especias. En boca es suave, refrescante y con un final ligeramente amargo.

■■■■ 1015 - 33 cl

Tostada

ESTILO BELGA

Doble malta

Alc.: 8 % vol. Servicio: 6 - 8 °C
 Intensidad: Alta IBUs: 55
 Cuerpo: ●●○ Malta: ●●○
 Lúpulo: ●●○ Alcohol: ●●○

De color ámbar oscuro con burbuja fina. Corona de espuma espesa y abundante. Fragantes aromas a café y moca con ligeros recuerdos a especias y maltas tostadas. En boca es intensa, compleja, especiada y con un final ligeramente amargo.

■■■■ 1025 - 33 cl

Navidad

ESTILO BELGA

Cuádruple malta

Alc.: 9 % vol. Servicio: 6 - 8 °C
 Intensidad: Muy alta IBUs: 24
 Cuerpo: ●●● Malta: ●●●
 Lúpulo: ●●○ Alcohol: ●●●

De color marrón oscuro con burbuja fina. Corona de espuma muy espesa y abundante. Intensos aromas a café y pasas, higos y chocolate sobre un fondo de café y vino de Oporto. Recuerdos a especias y maltas muy tostadas. En boca es compleja, con cuerpo y con un postgusto largo y ligeramente afrutado.

■■■■ 1035 - 33 cl

Baviera

La suavidad del trigo

El 3 de abril de 1516, Guillermo IV, Duque de Baviera, anunció la "ley de pureza" y prohibió el trigo en cualquier uso que no fuera la elaboración del pan. Unos siglos más tarde, levantada la prohibición, nuestros maestros cerveceros vuelven a elaborar las famosas Weißbier, cervezas artesanales de trigo, como antaño. Ligeramente dulces, con maltas sutilmente tostadas, sin filtrar y con poco lúpulo; la combinación perfecta para disfrutar de todo el sabor de un cereal con carácter. La larga espera ha valido la pena.

Trigo y cebada

No filtradas

Doble fermentación



Rubia

ESTILO ALEMÁN (WEISSBIER)

I. G. P. Bayerisches Bier

Alc.: 5,4 % vol. Servicio: 6 - 8 °C
 Intensidad: Media IBUs: 14
 Cuerpo: ●●○ Malta: ●○○
 Lúpulo: ●○○ Alcohol: ●○○

De color dorado aterciopelado, con una corona de espuma alta, suave y esponjosa. Aroma agradable y cálido que recuerda al pan y al cereal, con un ligero toque afrutado a banana. En boca destaca su sabor intenso y redondo con un carácter ligeramente dulce, muy refrescante.

■■■■ 1055 - 50 cl

Tostada

ESTILO ALEMÁN (WEISSBIER DUNKEL)

I. G. P. Bayerisches Bier

Alc.: 5,3 % vol. Servicio: 6 - 8 °C
 Intensidad: Alta IBUs: 14
 Cuerpo: ●●○ Malta: ●●○
 Lúpulo: ●○○ Alcohol: ●○○

De color marrón con reflejos rojizos y apariencia turbia. Espuma abundante, densa, firme, cremosa y de duración media. Intensos aromas a caramelo y a café. En boca apreciamos el trigo malteado, con sutiles toques a chocolate y a caramelo. Final largo y reconfortante.

■■■■ 1065 - 50 cl

TINTOS

1777
RESERVA pág. 27

Abadía Antigua
COSECHA pág. 42

Cabernet Franc
SEMICRIANZA pág. 21

Cabernet Sauvignon

CRIANZA pág. 24

RESERVA pág. 24

Castillo de Urtau

COSECHA pág. 41

CRIANZA pág. 41

Clos Viló
CRIANZA pág. 29

Crianza
CRIANZA pág. 33

Foc
RESERVA pág. 25

Gran Roble
RESERVA pág. 22

Gran Selección
GRAN RESERVA pág. 26

Ibericus

Garnatxa Negra
COSECHA pág. 38

Graciano
SEMICRIANZA pág. 38

Mencía
COSECHA pág. 39

Monastrell
SEMICRIANZA pág. 39

Mas Viló
SEMICRIANZA pág. 28

Natura

MACERACIÓN CARBÓNICA ECO. pág. 23

CRIANZA ECO. pág. 23

RESERVA ECO. pág. 23

Origen
COSECHA pág. 12

Pinot Noir
COSECHA pág. 21

Reserva
RESERVA pág. 33

Roble
CRIANZA pág. 22

Senderos

De los Arrieros
MADURADO pág. 34

Del Montevico
COSECHA pág. 34

Silvestre
COSECHA MACERACIÓN CARBÓNICA pág. 31

Syrah
RESERVA pág. 25

Tempranillo
MADURADO pág. 32

Vinya Selena
SEMIDULCE COSECHA pág. 13

BLANCOS

Abadía Mediterrània

Muscat
AGUJA COSECHA pág. 19

Verdejo
AGUJA COSECHA pág. 19

Blanc de Blancs
COSECHA pág. 15

Clos Viló
BLANC DE NOIRS COSECHA pág. 29

Eufòria
COSECHA pág. 20

Flor de Mar
COSECHA pág. 15

Ibericus

Garnatxa Blanca
COSECHA pág. 37

Verdejo
COSECHA pág. 37

La Sínia
CRIANZA pág. 16

La Soledad
RESERVA pág. 16

Novell
NOVEL pág. 18

Origen
COSECHA pág. 12

Pazo de Oiras
COSECHA pág. 43

Ponte de Barbeita
COSECHA pág. 43

Senderos

De las Nieves
COSECHA pág. 34

Del Molinero
MADURADO pág. 34

Singular
BIODINÁMICO COSECHA pág. 17

Vinya Selena
SEMIDULCE COSECHA pág. 13

ROSADOS

Abadía Mediterrània Rosé
AGUJA COSECHA pág. 19

Eufòria
COSECHA pág. 20

Merlot
COSECHA pág. 18

Origen
COSECHA pág. 12

Vinya Selena
SEMIDULCE COSECHA pág. 13

ESPUMOSOS

1917
BRUT NATURE GRAN RESERVA ECO. pág. 57

Aurum
BRUT NATURE RESERVA pág. 54

Ice Cocktail
SEMISECO RESERVA pág. 54

L'avi Pau
BRUT NATURE GRAN RESERVA ECO. pág. 56

Nectar White
SEMISECO RESERVA pág. 54

Natura

Brut
TRADICIONAL ECO. pág. 48

Brut Nature
TRADICIONAL ECO. pág. 48

Nu

Brut
RESERVA ECO. pág. 52

Brut Nature
RESERVA ECO. pág. 52

Brut Rosé
TRADICIONAL ECO. pág. 52

Reserva

Brut
RESERVA pág. 51

Brut Nature
RESERVA pág. 51

Semiseco
RESERVA pág. 51

Solidary
BRUT NATURE TRADICIONAL ECO. pág. 49

Tradicional

Brut
TRADICIONAL pág. 46

Brut Nature
TRADICIONAL pág. 46

Brut Rosé
TRADICIONAL pág. 46

Semiseco
TRADICIONAL pág. 46

Vintage
BRUT NATURE GRAN RESERVA ECO. pág. 55

Zero

White
COSECHA SIN ALCOHOL pág. 58

Rosé
COSECHA SIN ALCOHOL pág. 58

CERVEZAS

Abadía

Navidad
ESTILO BELGA (ABADÍA) pág. 64

Rubia
ESTILO BELGA (ABADÍA) pág. 64

Tostada
ESTILO BELGA (ABADÍA) pág. 64

Baviera

Rubia
ESTILO ALEMÁN (WEISSBIER) pág. 65

Tostada
ESTILO ALEMÁN (WEISSBIER DUNKEL) pág. 65

DULCES

Moscatell
DULCE NATURAL pág. 63

Pedro Ximénez
DULCE NATURAL CRIANZA pág. 62

Records
DULCE NATURAL CRIANZA pág. 63

Vermouth
APERITIVO pág. 62

LOTES

Colección Supreme
MONOVARIETALES pág. 60

Descubra Maset
LOTE DE BIENVENIDA pág. 59

Essència Priorat
D. O. Q. PRIORAT pág. 59

Grandes Vinos de Maset
LOTE DE BIENVENIDA pág. 59

Selecta Rioja
D. O. Ca. RIOJA pág. 59

Edita

Departamento de marketing y comunicación de Bodegas Maset.

Este catálogo está disponible en castellano,
catalán, alemán e inglés.

Condiciones catálogo

Las imágenes de los productos no son contractuales
y pueden variar durante el año según la cosecha.

Fecha de publicación: enero de 2023.

Síguenos en



export@maset.com

masetexport.com

+34 938 180 342





FAMILY WINE GROUP