

Selecció Juliol 2025

Estimats socis/sòcies del Club de Vins de 5 Caixes i Mitja, vos presentam la selecció que hem escollit del mes de Juliol del 2025, que esperem vos sigui de gran complement per compartir en els dinars o sopars, amb bona companyia.

OPCIÓ A – 48,40 €

2 Botelles de Can Vallès XaXaXa 2023

2 Botelles de Eguren Verdejo 2024

2 Botelles de Finca Collado Garnatxa + Monastrell 2023



Can Vallès XaXaXa 2023

Bodega: Can Vallès – Sant Martí Sarroca (Barcelona)

Zona: D.O. Penedès

Raïm: Xarel·lo, Chardonnay

Vi: Blanc jove ecològic / Blanco joven ecológico / *Young organic white wine*

Anyada: 2023

Criança: No en té / Sin crianza / *Unoaked wine*

Alcohol: 12% vol.

Nota de tast: Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos, net i brillant. Una lluminositat que reflecteix frescor i joventut. Amb l'elegància fruitera del Chardonnay, que aporta tocs de fruita blanca madura, cítrics i un subtil fons floral. Un nas fresc i equilibrat, amb bona intensitat. A la boca es mostra àgil i ben estructurat. / *Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante. Una luminosidad que refleja frescura y juventud. Con la elegancia frutal del Chardonnay, que aporta toques de fruta blanca madura, cítricos y un sutil fondo floral. Una nariz fresca y equilibrada, con buena intensidad. En boca se muestra ágil y bien estructurado.* / *Pale yellow with greenish hues, clean and bright. A luminosity that reflects freshness and youth. With the fruity elegance of Chardonnay, which provides hints of ripe white fruit, citrus, and a subtle floral undertone. A fresh and balanced nose with good intensity. On the palate, it is lively and well-structured.*

Consum ideal: 2025 - 2026

Reconeixements:

- 89 punts a la Guia Peñin



Eguren Verdejo 2024

Bodega: Bodegas Eguren – Madrigueras (Albacete)

Zona: V.T. Castilla

Raïm: 100% Verdejo

Vi: Blanc jove apte per a vegans / Blanco joven apto para veganos / *Young white wine suitable for vegans*

Anyada: 2024

Criança: No en té / Sin crianza / *Unoaked wine*

Alcohol: 13% vol.

Nota de tast: Es presenta amb un color pàl·lid i brillant, típic d'un verdejo jove. Al nas destaquen aromes fresques de poma verda i préssec madur. A la boca és vibrant i afruitat, amb una acidesa refrescant que equilibra perfectament les notes fruïteres. / *Se presenta con un color pálido y brillante, típico de un verdejo joven. En nariz destacan aromas frescos de manzana verde y melocotón maduro. En boca es vibrante y afrutado, con una acidez refrescante que equilibra perfectamente las notas frutales.* / *It has a pale, bright color, typical of a young Verdejo. Fresh aromas of green apple and ripe peach stand out on the nose. The palate is vibrant and fruity, with refreshing acidity that perfectly balances the fruity notes.*

Consum ideal: 2025 - 2026



Finca Collado Garnatxa + Monastrell 2023

Bodega: Finca Collado - Salinas (Alicante)

Zona: D.O. Alicante

Raïm: 65% de Garnatxa, 35% de Monastrell

Vi: Negre jove / Tinto joven / *Young red wine*

Anyada: 2023

Criança: No en té / Sin crianza / *Unoaked wine*

Alcohol: 13,5% vol.

Nota de tast: És un vi jove i fresc tant al nas com a la boca, destacant el caràcter afruitat de la Garnatxa i el subtil toc balsàmic i especiat de la Monastrell. Atractiu color vermell cirera de capa mitjana amb reflexos violacis. Entrada suau i saborosa amb un pas de boca molt agradable i fresc on destaca la fruita vermella amb fons especiat. / *Es un vino joven y fresco tanto en nariz como en boca, destacando el carácter afrutado de la Garnacha y el sutil toque balsámico y especiado de la Monastrell. Atractivo color rojo cereza de capa media con reflejos violáceos. Entrada suave y sabrosa con un paso de boca muy agradable y fresco donde destaca la fruta roja con fondo especiado.* / *This young wine is fresh on both the nose and palate, highlighting the fruity character of the Garnacha and the subtle balsamic and spicy notes of the Monastrell. It has an attractive, medium-bodied cherry red color with violet hues. It has a smooth and flavorful entry and a very pleasant, fresh mid-palate where the red fruit stands out against a spicy background.*

Consum ideal: 2025 - 2027

Reconeixements:

- 90 punts i 5 estrelles qualitat-preu a la Guia Peñin



Selecció Juliol 2025

Estimats socis/sòcies del Club de Vins de 5 Caixes i Mitja, vos presentam la selecció que hem escollit del mes de Juliol del 2025, que esperem vos sigui de gran complement per compartir en els dinars o sopars, amb bona companyia.

OPCIÓ B – 69,30 €

2 Botelles de Ribas Soma Viognier 2023
2 Botelles de Le Bijou de Sophie Valrose Rosé 2024
2 Botelles de Finca Collado Fet a Mà 2021



Ribas Soma Viognier 2023

Bodega: Bodega Ribas – Consell (Mallorca)

Zona: Mallorca

Raïm: 100% Viognier

Vi: Blanc jove ecològic / Blanco joven ecológico / *Young organic white wine*

Anyada: 2023

Criança: No en té / Sin crianza / *Unoaked wine*

Alcohol: 13,5% vol.

Nota de tast: Viognier de brillant color groc palla amb frescos aromes tropicals, notes de fruita de pinyol i un paladar fluid i cítric. Ideal amb peix i cuina oriental. / *Viognier de brillante color amarillo paja con frescos aromas tropicales, notas de fruta de hueso y un paladar fluido y cítrico. Ideal con pescado y cocina oriental. / A bright straw-yellow Viognier with fresh tropical aromas, notes of stone fruit, and a smooth, citrusy palate. Ideal with fish and Asian cuisine.*

Consum ideal: 2025 – 2027



Le Bijou de Sophie Valrose Rosé 2024

Bodega: Bijou Wine – Languedoc-Rosellón (França)

Zona: I.G.P. Coteaux de Béziers

Raïm: Cinsault, Grenache, Caladoc, Syrah

Vi: Rosat jove ecològic apte per a vegans / Rosado joven ecológico apta para veganos / *Organic young rosé suitable for vegans*

Anyada: 2024

Criança: No en té / Sin crianza / *Unoaked wine*

Alcohol: 12,5% vol.

Nota de tast: Un rosat sec, de color rosa pàl·lid i amb una excel·lent relació qualitat-preu, amb notes de maduixa silvestre i cirera, a més d'un toc de pera i un final cítric i fresc. Persistent i lleuger, però amb la fruita suficient perquè sigui ple de sabor, alhora que depura el paladar i té un toc àcid. / *Un rosado seco, de color rosa pálido y con una excelente relación calidad-precio, con notas de fresa silvestre y cereza, además de un toque de pera y un final cítrico y fresco. Persistente y ligero, pero con la fruta suficiente para que sea pleno de sabor, a la vez que depura el paladar y tiene un toque ácido. / A dry, pale pink rosé offering excellent value, with notes of wild strawberry and cherry, plus a touch of pear and a fresh, citrusy finish. Long-lasting and light, yet with just enough fruit to deliver a full flavor, while also cleansing the palate and offering a tangy note.*

Consum ideal: 2025 - 2026

Reconeixements:

- 90 punts a James Suckling
- Medalla d'Oro Global Rose Masters



Finca Collado Fet a Mà 2021

Bodega: Finca Collado - Salinas (Alicante)

Zona: D.O.P. Alicante

Raïm: 90% Monastrell, 10% Bobal, Forcallat

Vi: Negre amb criança / Vino tinto con crianza / *Aged red wine*

Anyada: 2021

Criança: Envel·lit en bótes de roure de 500L i 700L durant 12 mesos. / *Envejecido en barricas de roble de 500L y 700L durante 12 meses. / Aged in 500L and 700L oak barrels for 12 months.*

Alcohol: 14% vol.

Nota de tast: Fet a mà és un vi molt expressiu i saborós, on la Monastrell, el grau de maduresa i la criança es fonen en un perfecte equilibri. Color brillant de mitjana intensitat. Al nas és molt intens, amb aromes molt ben combinats de fruites, balsàmics, regalèssia i cafè, molt complex. A la boca, té una bona entrada, sedosa i saborosa al paladar. / *Fet a mà es un vino muy expresivo y sabroso, donde la Monastrell, el grado de madurez y la crianza se funden en un perfecto equilibrio. Color brillante de intensidad media. En nariz es muy intenso, con aromas muy bien combinados de frutas, balsámicos, regaliz y café, muy complejo. En boca, tiene una buena entrada, sedosa y sabrosa en el paladar. / Fet a mà is a very expressive and flavorful wine, where the Monastrell, the ripeness, and the aging process blend in perfect balance. It has a bright color of medium intensity. The nose is very intense, with well-combined aromas of fruit, balsamic, licorice, and coffee, very complex. On the palate, it has a good entry, silky and flavorful.*

Consum ideal: 2025 - 2028

Reconeixements:

- 90 punts i 4 estrelles qualitat-preu a la Guia Peñin

