

Selecció Maig 2026

Estimats socis i sòcies del Club de Vins de 5 Caixes i Mitja, vos presentam la selecció de vins del mes de maig de 2026, una tria pensada per seguir descobrint i gaudint del vi, i per compartir-lo en aquells moments que val la pena: una bona taula, una conversa tranquil·la i la millor companyia.

OPCIÓ A – 46,86 €

2 Botelles de Família Valdelana Blanco 2025
2 Botelles de Biurko La Vendimia 2024
2 Botelles de Can Axartell tinto 2024



Família Valdelana Blanco 2025

Bodega: Família Valdelana (Elciego – La Rioja)

Zona: D.O.Ca. Rioja

Raïm: Malvasia i Viura

Vi: *Vi blanc jove aromàtic / Blanco joven aromático / Aromatic young white wine*

Anyada: 2025

Criança: Sense criança en fusta; maceració en fred, fermentació a temperatura controlada i criança sobre lies fines durant aproximadament 3 mesos / *Sin crianza en madera; maceración en frío, fermentación a temperatura controlada y crianza sobre lías finas durante unos 3 meses / No oak ageing; cold maceration, temperature-controlled fermentation and ageing on fine lees for around 3 months*

Alcohol: 12,5% vol.

Nota de tast: Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. En nas és molt intens, amb fruita tropical (maracujà, mango), fruita de pinyol i tocs d'herbes com el fonoll. En boca és ampli, sedós i fresc, amb acidesa equilibrada i final amb notes minerals i florals / *Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz muy intensa con fruta tropical (maracuyá, mango), fruta de hueso y toques herbáceos como hinojo. En boca es amplio, sedoso y fresco, con acidez equilibrada y final mineral y floral / Pale yellow with greenish highlights. Intense nose with tropical fruit (passion fruit, mango), stone fruit and herbal hints such as fennel. On the palate it is broad, silky and fresh, with balanced acidity and a mineral, floral finish*

Consum ideal: 2026 – 2027



Biurko La Vendimia 2024

Bodega: Biurko Gorri (Bargota - Navarra)

Zona: D.O.Ca. Rioja

Raïm: Tempranillo i Graciano

Vi: *Vi negre amb criança curta, agricultura orgànica no certificada / Vino tinto con crianza corta, agricultura orgánica no certificada / Red wine with short ageing, non-certified organic farming, natural vineyard expression*

Anyada: 2024

Criança: Criança de 4 mesos en barrica de roure, amb elaboració natural, fermentació a baixa temperatura en acer inoxidable amb llevats autòctons i mínima intervenció / *Crianza de 4 meses en barrica de roble, fermentación a baja temperatura en acero inoxidable con levaduras propias y mínima intervención / Aged 4 months in oak barrels, low-temperature fermentation in stainless steel with native yeasts and minimal intervention*

Alcohol: 13,5% vol.

Nota de tast: Color cirera picota intens amb tons porpra. Aromes de fruites del bosc, dolces i especiades, amb lleus matisos minerals. En boca és intens i complex, amb fruita madura, regalèssia i notes minerals; final llarg i persistent amb records de confitura / *Color picota intenso con tonos púrpura. Aromas de frutas del bosque, dulces y especiados, con ligeros matices minerales. En boca es intenso y complejo, con fruta madura, regaliz y notas minerales; final largo y persistente con recuerdos de confitura / Deep cherry colour with purple hues. Aromas of forest fruits, sweet and spicy, with subtle mineral notes. On the palate it is intense and complex, with ripe fruit, liquorice and mineral hints; long, persistent finish with jam-like notes*

Consum ideal: 2026 - 2028



Can Axartell tinto 2024

Bodega: Can Axartell (Pollença – Mallorca)

Zona: Vi de la Terra Mallorca

Raïm: merlot, Syrah, Manto Negro i Callet

Vi: *Vi negre jove mediterrani, ecològic i vegà / Vino tinto joven mediterráneo, ecológico y vegano / Mediterranean young organic and vegan red wine*

Anyada: 2024

Criança: Sense criança en fusta, elaborat en dipòsits d'acer inoxidable per preservar la fruita i la frescor varietal / *Sin crianza en madera, elaborado en depósitos de acero inoxidable para preservar la fruta / No oak ageing, fermented in stainless steel to preserve fruit character*

Alcohol: 13% vol.

Nota de tast: Color vermell cirera amb reflexos violacis. En nas destaca per aromes de fruita vermella i negra madura (gerd, pruna), flors blaves i notes mentolades amb un fons lleuger de regalèssia i brioixeria fina. En boca és fresc, suau i equilibrat, amb tanins rodons i un final afruitat i persistent / *Color rojo cereza con reflejos violáceos. Nariz de fruta roja y negra madura (frambuesa, ciruela), flores azules y notas mentoladas con fondo de regaliz y bollería fina. En boca es fresco, suave y equilibrado, con taninos redondos y final afruitado y persistente / Cherry red with violet hues. On the nose: ripe red and black fruit (raspberry, plum), blue flowers and menthol notes with hints of liquorice and delicate pastry. On the palate it is fresh, smooth and balanced, with round tannins and a persistent fruity finish*

Consum ideal: 2026 – 2028



Selecció Maig 2026

Estimats socis/sòcies del Club de Vins de 5 Caixes i Mitja, vos presentam la selecció de vins del mes de maig de 2026, una tria pensada per seguir descobrint i gaudint del vi, i per compartir-lo en aquells moments que val la pena: una bona taula, una conversa tranquil·la i la millor companyia.

OPCIÓ B – 71,34 €

2 Botelles de Bocinets de Celler Masroig 2025
2 Botelles de Expardal de 4 Kilos Vinícola 2021
2 Botelles de Agnvs de Autor de Familia Valdelana 2023



Bocinets Blanc de Celler Masroig 2025

Bodega: Celler Masroig (El Masroig - Tarragona)

Zona: Catalunya Denominació d'Origen

Raïm: Garnatxa Blanca i Macabeu

Vi: Blanc jove i vegà / *Blanco joven y vegano/ Vegan young white wine*

Anyada: 2025

Criança: Sense criança en fusta, fermentat en dipòsits d'acer inoxidable per preservar frescor i expressió varietal / *Sin crianza en madera, fermentado en depósitos de acero inoxidable para preservar frescor y expresión varietal / No oak ageing, fermented in stainless steel to preserve freshness and varietal expression*

Alcohol: 13% vol.

Nota de tast: Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. En nas és fresc i expressiu, amb aromes de poma, pera, cítrics i notes florals suaus. En boca és viu, lleuger i equilibrat, amb bona acidesa i final net i lleugerament mineral / *Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz fresca y expresiva con manzana, pera, cítricos y notas florales suaves. En boca es vivo, ligero y equilibrado, con buena acidez y final limpio ligeramente mineral / Pale yellow with greenish reflections. Fresh and expressive nose with apple, pear, citrus and soft floral notes. On the palate it is lively, light and balanced, with good acidity and a clean, slightly mineral finish*

Consum ideal: 2026 – 2028



Expardal de 4 kilos Vinícola 2021

Bodega: 4 kilos Vinícola (Felanitx - Mallorca)

Zona: Vi de la Terra Mallorca

Raïm: Callet i Mantonegro

Vi: Negre ecològic

Anyada: 2021

Criança: Aproximadament 5 mesos en fusta emprada, amb elaboració de mínima intervenció i fermentació amb llevats autòctons / *Aproximadamente 5 meses en madera usada, con elaboración de mínima intervención y fermentación con levaduras autóctonas / Around 5 months in used oak, with minimal intervention winemaking and fermentation with native yeasts*

Alcohol: 11% vol.

Nota de tast: Color vermell cirera. Aromes de fruita vermella fresca amb notes herbàcies mediterrànies. En boca és lleuger, fresc i afruitat, amb tanins suaus i final net i agradable / *Color rojo cereza. Aromas de fruta roja fresca con notas herbáceas mediterráneas. En boca es ligero, fresco y afruitado, con taninos suaves y final limpio y agradable / Cherry red colour. Aromas of fresh red fruit with Mediterranean herbal notes. On the palate it is light, fresh and fruity, with soft tannins and a clean, pleasant finish*

Consum ideal: 2026 – 2027



Agnvs de autor Crianza de Familia Valdelana 2023

Bodega: Familia Valdelana (Elciego – La Rioja)

Zona: D.O.Ca Rioja

Raïm: Tempranillo

Vi: Negre amb criança / *Tinto con crianza/ Oak-aged red wine*

Anyada: 2023

Criança: 12 mesos en bóta de roure dividits en 6 mesos en roure francès i 6 mesos en roure del centre d'Europa, amb fermentació malolàctica en fusta, seguits de 12 mesos d'afinament en ampolla / *12 meses en barrica de roble divididos en 6 meses en roble francés y 6 meses en roble del centro de Europa, con fermentación maloláctica en madera, seguidos de 12 meses de afinamiento en botella / 12 months in oak barrels, split into 6 months in French oak and 6 months in Central European oak, with malolactic fermentation in wood, followed by 12 months of bottle ageing*

Alcohol: 14,50% vol.

Nota de tast: Color vermell picota intens amb reflexos violacis. Nas de fruita madura amb notes balsàmiques, vainilla i espècies fines. En boca és ampli, sedós i estructurat, amb tanins suaus i final llarg de fruita madura i fusta integrada / *Color rojo picota intenso con reflejos violáceos. Nariz de fruta madura con notas balsámicas, vainilla y suaves especias. En boca es amplio, sedoso y estructurado, con taninos suaves y final largo de fruta madura y madera integrada / Deep cherry-red colour with violet reflections. Ripe fruit nose with balsamic notes, vanilla and fine spice. On the palate it is broad, silky and structured, with soft tannins and a long finish of ripe fruit and integrated oak*

Consum ideal: 2026 – 2029

Reconeixements:

- 91 punts James Suckling en diverses edicions.
- 89-90 punts a la Guia Peñín en diferents anyades

