

Selecció Juny 2026

Estimats socis i sòcies del Club de Vins de 5 Caixes i Mitja, vos presentam la selecció de vins del mes de juny 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 – 51,95 €

1 Bag in box 3 lts de Soca-Rel 2025
2 Botelles de 8 Copas Blanco de Bodegas y Viñedos Hermanos Fernández 2024
2 Botelles de La Frontière de Casa Rojo 2024



Bag in Box Soca-Rel

Bodega: Microceller Soca-rel (Binissalem - Mallorca)

Zona: Vi de la Terra Mallorca

Raïm: Escursac, Giró negre, Esperó de gall, Manto negro, Mancès de Tibús, Fogoneu i Callet de Cas Concos (Negrella)

Vi: Negre jove, natural i ecològic / Tinto joven, natural y ecológico / Young, natural, and organic red wine

Anyada: 2025

Criança: Sense criança / Sin crianza / No ageing

Alcohol: 11,5% vol.

Nota de tast: Vi negre de capa baixa amb aromes persistents de fruita vermella i records mediterranis propis de les varietats locals recuperades. En boca és lleuger, fresc i molt fàcil de beure / *Vino tinto de capa baja con aromas persistentes de fruta roja y recuerdos mediterráneos propios de las variedades locales recuperadas. En boca es ligero, fresco y muy fácil de beber / Light-coloured red wine with persistent aromas of red fruit and Mediterranean notes typical of the recovered local grape varieties. On the palate it is light, fresh and very easy to drink*

Consum ideal: 2026 – 2028

Novetat: Soca-rel presenta aquest vi en format Bag in Box, un envàs modern i especialment recomanat per a vins joves, que fa el buit automàticament en tancar l'aixeta i ajuda a conservar el vi un cop obert, fins a dos anys i mig. Elaborat amb varietats històriques mallorquines recuperades, reflecteix la filosofia de Soca-rel: vins naturals, lleugers i honestos pensats per gaudir sense complicacions. Un format pràctic, reciclable i més sostenible, ideal per compartir i consumir ben fresc a l'estiu.



8 Copas Blanco de Bodegas y Viñedos Hermanos Fernández 2024

Bodega: Bodegas y Viñedos Hermanos Fernández (Laguardía – La Rioja)

Zona: D.O.Ca. Rioja

Raïm: 100% Viura

Vi: Blanc jove sec i aromàtic / Blanco joven seco y aromático / Dry and aromatic young white wine

Anyada: 2024

Criança: Sense criança en fusta, fermentat a baixa temperatura en dipòsits d'acer inoxidable per preservar la frescor i l'expressió aromàtica / Sin crianza en madera, fermentado a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable para preservar la frescura y la expresión aromática / No oak ageing, fermented at low temperature in stainless steel tanks to preserve freshness and aromatic expression

Alcohol: 12,5% vol.

Nota de tast: Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. En nas destaquen aromes de fruita blanca, cítrics i herbes fresques. En boca és sec, viu i equilibrat, amb bona acidesa i un final net i refrescant / *Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz con aromas de fruta blanca, cítricos y hierbas frescas. En boca es seco, vivo y equilibrado, con buena acidez y un final limpio y refrescante / Pale yellow with greenish highlights. On the nose: white fruit, citrus and fresh herbal notes. On the palate it is dry, lively and balanced, with bright acidity and a clean, refreshing finish*

Consum ideal: 2026 - 2027



La Frontière de Casa Rojo 2024

Bodega: Casa Rojo (La Raja – Múrcia)

Zona: Vino de España

Raïm: 100% Syrah

Vi: Negre ecològic / Tinto ecológico / Organic red wine

Anyada: 2024

Criança: Fermentació amb maceració en fred per preservar la fruita i la frescor, amb breu afinament en foudres i dipòsits abans de l'embotellat / Fermentación con maceración en frío para preservar la fruta y la frescura, con breve afinamiento en fudres y depósitos antes del embotellado / Cold maceration to preserve fruit and freshness, followed by short ageing in large oak vats and tanks before bottling

Alcohol: 14,5% vol.

Nota de tast: Color robí amb reflexos violacis. En nas destaquen cireres, gerds i mores amb subtils notes de violeta i pebre negre. En boca és equilibrat, fresc i vibrant, amb tanins suaus i un pas àgil i sucós / *Color rubí con reflejos violáceos. Nariz con cerezas, frambuesas y moras, junto a sutiles notas de violeta y pimienta negra. En boca es equilibrado, fresco y vibrante, con taninos suaves y un paso ágil y jugoso / Ruby red with violet highlights. On the nose: cherries, raspberries and blackberries with subtle notes of violet and black pepper. On the palate it is balanced, fresh and vibrant, with soft tannins and a juicy, agile mouthfeel*

Consum ideal: 2026 – 2028



Selecció Juny 2026

Estimats socis/sòcies del Club de Vins de 5 Caixes i Mitja, vos presentam la selecció de vins del mes de juny 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 – 70,36 €

2 Botelles de 8 Copas Crianza de Bodegas y Viñedos Hermanos Fernández 2020
2 Botelles de Arrayán Garnacha Blanca y Gris 2022
2 Botelles de Familia Valdelana Reserva 2020



8 Copas Crianza de Bodegas y Viñedos Hermanos Fernández 2024

Bodega: Bodegas y Viñedos Hermanos Fernández (Laguardia – La Rioja)

Zona: D.O.Ca. Rioja

Raïm: Tempranillo 85%, Granatxa 10% i Graciano 5%

Vi: Negre criança / *Tinto crianza/ Crianza red wine*

Anyada: 2024

Criança: Criança de 12 mesos en bótes de roure francès (60%) i americà (40%), seguida d'un afinament en ampolla de 7 a 12 mesos / *Crianza de 12 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%), seguida de un afinado en botella de entre 7 y 12 meses / Aged for 12 months in French oak (60%) and American oak (40%) barrels, followed by 7 to 12 months of bottle ageing*

Alcohol: 13,5% vol.

Nota de tast: Color vermell cirera amb reflexos granats. En nas destaca la fruita vermella i negra madura amb notes de vainilla, espècies dolces i torrats. En boca és complex, amb estructura, cos mitjà i tanins suaus, amb records de regalèssia i un final persistent i elegant / *Color rojo cereza con reflejos granates. En nariz destacan frutas rojas y negras maduras con notas de vainilla, especias dulces y tostados. En boca es complejo, con estructura, cuerpo medio y taninos suaves, con recuerdos de regaliz y un final persistente y elegante / Cherry red colour with garnet highlights. On the nose: ripe red and black fruit with vanilla, sweet spice and toasted notes. On the palate it is complex, structured and medium-bodied, with soft tannins, liquorice hints and a long, elegant finish*

Consum ideal: 2026 – 2028



Arrayán Garnacha Blanca y Gris 2022

Bodega: Arrayán (Santa Cruz del Retamar - Toledo)

Zona: D.O.P. Méntrida - Toledo

Raïm: Garnatxa Blanca 55% i Garnatxa Gris 45%

Vi: Blanc amb criança / *Blanco con crianza / Oak-aged white wine*

Anyada: 2022

Criança: Fermentació espontània en bóta de roure amb criança sobre lies fines durant diversos mesos i batonnage, seguida d'un afinament en fusta de 8 mesos / *Fermentación espontánea en barrica con crianza sobre lías finas durante varios meses y batonnage, seguida de una crianza en madera de 8 meses / Spontaneous fermentation in oak barrels with ageing on fine lees and batonnage for several months, followed by 8 months of oak ageing*

Alcohol: 12,5% vol.

Nota de tast: Color groc pàl·lid amb reflexos daurats. Aromes de fruita blanca madura, flors blanques i notes cítriques amb un fons mineral. En boca és sedós, ampli i equilibrat, amb bona acidesa i un final llarg i salí / *Color amarillo pálido con reflejos dorados. Aromas de fruta blanca madura, flores blancas y cítricos con fondo mineral. En boca es sedoso, amplio y equilibrado, con buena acidez y un final largo y salino / Pale yellow colour with golden reflections. Aromas of ripe white fruit, white flowers and citrus with a mineral background. On the palate it is silky, broad and balanced, with good acidity and a long saline finish*

Consum ideal: 2026 – 2027

Reconeixements: 92 punts Tim Atkin MW (2022)



Familia Valdelana Reserva 2020

Bodega: Familia Valdelana (Elciego – La Rioja)

Zona: D.O.Ca Rioja

Raïm: 100% Tempranillo

Vi: Negre reserva/ *Tinto reerva/ Reserva red wine*

Anyada: 2020

Criança: 24 mesos en bótes de roure francès i americà, seguits d'un prolongat afinament en ampolla abans de la comercialització / *24 meses en barricas de roble francés y americano, seguidos de un prolongado afinamiento en botella antes de su comercialización / 24 months in French and American oak barrels, followed by extended bottle ageing before release.*

Alcohol: 14,50% vol.

Nota de tast: Color robí intens de capa alta. En nas destaquen les fruites negres amb notes balsàmiques i herbes aromàtiques com lavanda, fonoll i romaní. En boca és ampli i estructurat, amb tanins suaus, acidesa equilibrada i records de fruita madura i bombó de pruna / *Color rojo rubí de capa alta. En nariz destacan las frutas negras con notas balsámicas y hierbas aromáticas como lavanda, hinojo y romero. En boca es amplio y estructurado, con tanino goloso, acidez equilibrada y recuerdos de fruta madura y bombón de ciruela / Deep ruby red colour with high intensity. On the nose: black fruit with balsamic notes and aromatic herbs such as lavender, fennel and rosemary. On the palate it is broad and structured, with silky tannins, balanced acidity and notes of ripe fruit and plum bonbon*

Consum ideal: 2026 – 2029

