

## Selecció de Juliol 2026

Estimats socis i sòcies del Club de Vins de 5 Caixes i Mitja.

Vos presentam la selecció de vins del mes de juliol de 2026, una proposta pensada per descobrir nous vins i gaudir-los en bona companyia, al voltant d'una taula i d'una bona conversa.

### OPCIÓ A – 48,40 €

2 Botelles de Xarel·lista de Mas Bertrán 2023

2 Botelles de Corazón Loco Sauvignon de Bodega Iniesta 2025

2 Botelles de Negre Anyada de Sebastià Pastor 2025



### Xarel·lista Mas Bertran 2023

**Bodega:** Mas Bertran Viticultors (Sant Martí Sarroca – Alt Penedès, Barcelona)

**Zona:** D.O. Penedès

**Raïm:** 100% Xarel·lo

**Vi:** Blanc jove sec i ecològic / *Blanco joven seco y ecológico* / *Organic dry young white wine*

**Anyada:** 2023

**Elaboració i criaça:** Sense criaça en fusta. Fermentació durant 15 dies en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada per preservar la puresa i l'expressió del Xarel·lo / *Sin crianza en madera. Fermentación durante 15 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para preservar la pureza y la expresión del Xarel·lo* / *No oak ageing. Fermented for 15 days in stainless-steel tanks at controlled temperature to preserve the purity and expression of Xarel·lo.*

**Alcohol:** 12,5% vol.

**Nota de tast:** Groc pàl·lid brillant. En nas destaquen fruites blanques madures i delicades notes d'herbes mediterrànies. En boca és fresc, equilibrat, amb bona acidesa, textura untuosa i un final elegant i persistent / *Amarillo pálido brillante. En nariz destacan frutas blancas maduras y delicadas notas de hierbas mediterráneas. En boca es fresco, equilibrado, con buena acidez, textura untuosa y un final elegante y persistente* / *Bright pale yellow colour. On the nose, ripe white fruit and delicate Mediterranean herbs. On the palate it is fresh and balanced, with lively acidity, a smooth texture and an elegant, persistent finish*

**Consum ideal:** 2026 -2027



### Corazón Loco Sauvignon Blanc de Andrés Iniesta 2025

**Bodega:** Bodega Iniesta (Fuentealbilla - Albacete)

**Zona:** D.O. Manchuela

**Raïm:** 100% Sauvignon Blanc

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

**Anyada:** 2025

**Elaboració i criaça:** Sense criaça en fusta. Fermentació a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable per preservar la frescor i el caràcter varietal / *Sin crianza en madera. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable para preservar la frescura y el carácter varietal* / *No oak ageing. Temperature-controlled fermentation in stainless-steel tanks to preserve freshness and varietal character*

**Alcohol:** 12% vol.

**Nota de tast:** Groc palla brillant amb reflexos verdosos. En nas destaca una intensa aroma d'herbes aromàtiques, fonoll, fenc acabat de segar i fruites tropicals com el mango i la fruita de la passió. En boca sobresurt la seva bona acidesa, que aporta frescor, nervi i una agradable estructura / *Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Nariz de alta intensidad aromática, con notas de hierbas aromáticas, hinojo, heno recién cortado y frutas tropicales como mango y fruta de la pasión. En boca destaca su buena acidez, que aporta frescura, nervio y una agradable estructura* / *Bright straw-yellow colour with greenish highlights. Intense aromas of aromatic herbs, fennel, freshly cut hay and tropical fruits such as mango and passion fruit. On the palate, its lively acidity provides freshness, vibrancy and a pleasant structure and a clean, refreshing finish*

**Consum ideal:** 2026 – 2027

**Reconeixements:** 87 punts – Guía Peñín (anyades 2023 i 2024)



### Negre Anyada de Sebastià Pastor 2025

**Bodega:** Celler Sebastià Pastor (Santa Maria del Camí - Mallorca)

**Zona:** D.O. Binissalem

**Raïm:** Mantonegro i Syrah

**Vi:** Negre jove afruitat / *Tinto joven afruitado* / *Fruity young red wine*

**Anyada:** 2025

**Elaboració i criaça:** Sense criaça en fusta per preservar el caràcter de la fruita i les varietats / *Sin crianza en madera para preservar el carácter de la fruta y de las variedades* / *No oak ageing, preserving the fruit character and varietal expression*

**Alcohol:** 13,5% vol.

**Nota de tast:** Vermell robí brillant amb lleugers matisos bruns. En nas predominen les aromes especiades sobre un fons de fruites vermelles com la cirera, la mora i els nabius. En boca és agradable, amb cos, tanins que aporten una lleugera astringència i un final llarg / *Rojo rubí brillante con ligeros matices pardos. Predominan los aromas especiados sobre un fondo de frutas rojas como cereza, mora y arándanos. En boca es agradable, con cuerpo, taninos que aportan una ligera astringencia y un final largo* / *Bright ruby-red colour with light tawny hues. Spicy aromas dominate over a background of red fruits such as cherry, blackberry and blueberry. On the palate it is pleasant and full-bodied, with tannins providing gentle astringency and a long finish*

**Consum ideal:** 2026 – 2028



## Selecció de Juliol 2026

Estimats socis i sòcies del Club de Vins de 5 Caixes i Mitja.

Vos presentam la selecció de vins del mes de juliol de 2026, una proposta pensada per descobrir nous vins i gaudir-los en bona companyia, al voltant d'una taula i d'una bona conversa.

### OPCIÓ B – 70,20 €

2 Botelles de Temps de Flors Blanc de Sumarroca 2025

2 Botelles de Casa Rojo Levan Chardonnay 2025

2 Botelles de Marqués de Burgos Crianza de Bodegas LAN 2021



### Temps de Flors Blanc de Sumarroca 2025

**Bodega:** Sumarroca (Subirats – Alt Penedès, Barcelona)

**Zona:** D.O. Penedès

**Raïm:** Xarel·lo, Muscat i Gewürztraminer

**Vi:** Blanc ecològic, sec i aromàtic / *Blanco ecológico, seco y aromático* / *Organic, dry and aromatic white wine*

**Anyada:** 2025

**Elaboració i criança:** Elaborat amb raïm procedent de vinyes ecològiques pròpies. Sense criança en fusta per preservar la frescor i l'expressió varietal / *Elaborado con uvas procedentes de viñedos ecológicos propios. Sin crianza en madera para preservar la frescura y la expresión varietal* / *Made from grapes grown in the estate's own organic vineyards. No oak ageing, preserving freshness and varietal expression*

**Alcohol:** 12,5% vol.

**Nota de tast:** Groc pàl·lid amb reflexos verdosos. En nas destaca una intensa expressió floral amb notes de flor blanca, préssec blanc i un refrescant toc cítric de pell de llima. En boca és viu, fresc i equilibrat, amb una acidesa ben integrada i un final floral delicat / *Amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz destaca una intensa expresión floral con notas de flor blanca, melocotón blanco y un refrescante toque cítrico de piel de lima. En boca es vivo, fresco y equilibrado, con una acidez bien integrada y un delicado final floral* / *Pale yellow colour with greenish highlights. The nose is intensely floral, showing white blossom, white peach and refreshing hints of lime zest. Fresh and lively on the palate, with well-balanced acidity and a delicate floral finish*

**Consum ideal:** 2026 – 2027



### Casa Rojo Levan Chardonnay 2025

**Bodega:** Casa Rojo Bodega y Viñedos (Múrcia)

**Zona:** Vino de España

**Raïm:** 100% Chardonnay

**Vi:** Blanc ecològic amb criança sobre lies / *Blanco ecológico con crianza sobre lías* / *Organic white wine aged on lees*

**Anyada:** 2025

**Elaboració i criança:** Raïm Chardonnay procedent de vinyes ecològiques situades a 800 metres d'altitud sobre sòls franco-calcaris. Verema manual i nocturna en caixes de 12 kg, seguida d'una fermentació de 27 dies a temperatura controlada. Criança sobre lies durant 3 mesos / *Chardonnay procedente de viñedos ecológicos situados a 800 metros de altitud sobre suelos franco-calcareos. Vendimia manual y nocturna en cajas de 12 kg, seguida de una fermentación de 27 días a temperatura controlada. Crianza sobre lías durante 3 meses* / *Chardonnay from organic vineyards at 800 metres above sea level on clay-limestone soils. Hand-harvested at night in 12 kg crates, followed by a 27-day temperature-controlled fermentation. Aged on lees for 3 months*

**Alcohol:** 13% vol.

**Nota de tast:** Groc palla brillant. En nas destaquen aromes intenses de fruita blanca i cítrics. En boca és equilibrat, fresc i vibrant, amb cos mitjà i un marcat caràcter mineral aportat pels sòls calcaris / *Amarillo pajizo brillante. En nariz predominan intensos aromas de fruta blanca y cítricos. En boca es equilibrado, fresco y vibrante, con cuerpo medio y un marcado carácter mineral procedente de los suelos calcáreos* / *Bright straw-yellow colour. Intense aromas of white fruit and citrus. Fresh and vibrant on the palate, with medium body and pronounced minerality*

**Consum ideal:** 2026 – 2028



### Marqués de Burgos Crianza de Bodegas LAN 2021

**Bodega:** Bodegas LAN (Quintana del Pidio - Burgos)

**Zona:** D.O. Ribera del Duero

**Raïm:** 100% Tempranillo

**Vi:** Negre criança, sec i estructurat / *Tinto crianza seco y estructurado* / *Dry, structured aged red wine*

**Anyada:** 2021

**Elaboració i criança:** Elaborat amb 100% Tempranillo de vinyes seleccionades de la D.O. Ribera del Duero. Criança de 14 mesos en bótes de roure francès i americà, seguida d'un afinament en ampolla / *Elaborado con 100% Tempranillo de viñedos seleccionados de la D.O. Ribera del Duero. Crianza de 14 meses en barricas de roble francés y americano, seguida de afinado en botella.* / *Made from 100% Tempranillo grapes from selected vineyards in the Ribera del Duero D.O. Aged for 14 months in French and American oak barrels, followed by bottle ageing.*

**Alcohol:** 14,5% vol.

**Nota de tast:** Tonalitat cirera amb ribet rubí. En nas apareixen aromes de fruita vermella madura combinades amb notes especiades i de fusta fina. En boca és estructurat, amb tanins madurs i un final llarg i equilibrat / *Tonalidad cereza con borde rubí. En nariz aparecen aromas de fruta roja madura combinados con notas especiadas y madera fina. En boca es estructurado, con taninos maduros y un final largo y equilibrado* / *Cherry-red colour with ruby rim. The nose shows ripe red fruit aromas combined with spicy notes and fine oak. On the palate it is structured, with ripe tannins and a long, balanced finish*

**Consum ideal:** 2026 – 2030

