

Selecció Març 2025

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



OPCIÓ A – 47,48 €

2 Botelles de S'Escala Blanc 2023

2 Botelles de Dos Marias Negre 2023

2 Botelles de 7103 Negre Jove 2024

S'Escala Blanc 2023

Bodega: Bodega Castell Miquel – Alaró (Mallorca)

Zona: V.T. Mallorca

Raïm: 100% Sauvignon Blanc

Vi: Blanc ecològic apte per a vegans / Blanco ecológico apto para veganos / *Organic white wine suitable for vegans*

Anyada: 2023

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

Alcohol: 13% vol.

Nota de tast: Reflecteix el clima mediterrani de la regió amb mineralitat i complexitat. Ofereix notes cítriques, tropicals i herbàcies, acidesa equilibrada i un perfil amigable i afruitat. Groc pàl·lid molt net. Aromes cítrics, tropicals i herbàcies típics de la Sauvignon. Equilibrada intensitat i acidesa, de postgust amable. / Refleja el clima mediterráneo de la región con mineralidad y complejidad. Ofrece notas cítricas, tropicales y herbáceas, acidez equilibrada y un perfil amigable y frutal. Amarillo pálido muy limpio. Aromas cítricos, tropicales y herbáceos típicos de la Sauvignon. Equilibrada intensidad y acidez, de postgusto amable. / *It reflects the Mediterranean climate of the region with minerality and complexity. It offers citrus, tropical and herbaceous notes, balanced acidity and a friendly and fruity profile. Very clean pale yellow. Citrus, tropical and herbaceous aromas typical of Sauvignon. Balanced intensity and acidity, with a pleasant aftertaste.*

Consum ideal: 2025 - 2026



Dos Marias Negre 2023

Bodega: Murguialdi 3 (Macià Batle) – Santa Maria del Camí (Mallorca)

Zona: I.G.P. Mallorca

Raïm: Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Vi: Negre amb petita criança / Tinto con pequeña crianza / *Red wine with short aging*

Anyada: 2023

Criança: 3 mesos en bótes de roure francès / 3 meses en barricas de roble francés / *3 months in French oak barrels*

Alcohol: 14,5% vol.

Nota de tast: Ens ofereix a la vista un color vermell cirera net i brillant. Al nas, una intensa aroma de fruites vermelles del bosc, ensambla amb tocs làctics, vainilles i torrats propis del seu breu pas per fusta. El pas de boca és ampli, elegant i persistent. Un vi saborós i agradable. / Nos ofrece a la vista un limpio y brillante color rojo cereza. En la nariz, un intenso aroma a frutas rojas del bosque, ensambla con toques lácticos, vainillas y tostados propios de su breve paso por madera. El paso de boca resulta amplio, elegante y persistente. Un vino sabroso y agradable. / *It offers a clean and bright cherry red colour to the eye. On the nose, an intense aroma of red forest fruits, combined with hints of milk, vanilla and toast typical of its brief time in oak. The palate is broad, elegant and persistent. A tasty and pleasant wine.*

Consum ideal: 2025 - 2028

Reconeixements:

- 89 punts a la Guia Peñin



7103 Negre 2024

Bodega: 7103 Petit Celler - Santa Maria del Camí (Mallorca)

Zona: V.T. Mallorca

Raïm: 100% Mantonegro

Vi: Negre jove ecològic / Tinto joven ecológico / *Young organic red wine*

Anyada: 2024

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

Alcohol: 14% vol.

Nota de tast: Rojo cereza brillante con reflejos violetas. Aromas a frutas rojas silvestres y caramelos. Entrada dulce, equilibrada y cálida con taninos suaves. Final agradable en el paladar. / Rojo cereza brillante con reflejos violetas. Aromas a frutas rojas silvestres y caramelos. Entrada dulce, equilibrada y cálida con taninos suaves. Final agradable en el paladar. / *Bright cherry red with violet reflections. Aromas of wild red fruits and caramels. Sweet, balanced and warm entry with soft tannins. Pleasant finish on the palate.*

Consum ideal: 2025 - 2028

Reconeixements:

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



Selecció Març 2025

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



OPCIÓ B – 69,64 €

2 Botelles d'Arroyo de Arrayán Blanco 2021

2 Botelles de Can Axartell Monastrell 2022

2 Botelles de Projecte Terra Mantonegro 2023

Arroyo de Arrayán Blanco 2021

Bodega: Bodega Arrayán – Santa Cruz del Retamar (Toledo)

Zona: D.O. Mèntrida

Raïm: 55% Garnacha gris, 45% Garnacha blanca

Vi: Blanc amb criança / *Blanco con crianza* / *White wine with aging*

Anyada: 2021

Criança: 8 mesos de criança en bótes de 300 i 500 L / *8 meses de crianza en barricas de 300 y 500 L* / *8 months of aging in 300 and 500 L barrels*

Alcohol: 12,5% vol.

Nota de tast: De color groc palla intens. Aromes de fruita blanca amb algunes notes florals i un toc mineral. A la boca té molt de volum, envolta el paladar amb un tacte sedós. Bona acidesa i un poderós final. / *De color amarillo pajizo intenso. Aromas de fruta blanca con algunas notas florales y un toque mineral. En boca tiene mucho volumen, envuelve el paladar con un tacto sedoso. Buena acidez y un poderoso final.* / *Intense straw yellow in colour. Aromas of white fruit with some floral notes and a mineral touch. On the palate it has a lot of volume, enveloping the palate with a silky touch. Good acidity and a powerful finish.*

Consum ideal: 2025 - 2026

Reconeixements:

- 92 punts i 4 estrelles Guia Peñín (Anyada 2020)



Can Axartell Monastrell 2022, vi de col·lecció

Bodega: Can Axartell – Pollença (Mallorca)

Zona: Mallorca

Raïm: Monastrell

Vi: Negre ecològic amb criança / *Tinto ecológico con crianza* / *Organic red wine with aging*

Anyada: 2022

Criança: Vinificat per gravetat. Criança en bótes de roure francès / *Vinificado por gravedad. Crianza en barricas de roble francés* / *Vinified by gravity. Aged in French oak barrels*

Alcohol: 12,5% vol.

Nota de tast: Color robí pàl·lid i llàgrima lleugera. Expressió aromàtica intensa a flors blaves, violetes, roses i talc, fruits vermells silvestres, herba fresca, pi i romaní. A la boca és saborós, fàcil de beure, amb una acidesa marcada que li aporta frescor, sensació de fruita madura, especialment, retrogust de fruita seca, amb final llarg i plaent. / *Color rubí pálido y lágrima ligera. Expresión aromática intensa a flores azules, violetas, rosas y talco, frutos rojos silvestres, hierba fresca, pino y romero. En boca es sabroso, fácil de beber, con una acidez marcada que le aporta frescura, sensación de fruta madura, especiado, retrogusto a frutos secos, con final largo y placentero.* / *Pale ruby colour and light tears. Intense aromatic expression of blue flowers, violets, roses and talc, wild red fruits, fresh grass, pine and rosemary. On the palate it is tasty, easy to drink, with a marked acidity that gives it freshness, a sensation of ripe fruit, spices, an aftertaste of dried fruits, with a long and pleasant finish.*

Consum ideal: 2023 - 2027

Reconeixements:

- 92 punts a la Guia Peñín



Projecte Terra Mantonegro 2023

Bodega: Karretània – Consell (Mallorca)

Zona: V.T. Mallorca

Raïm: 100% Mantonegro

Vi: Negre ecològic amb criança / *Tinto ecológico con crianza* / *Organic red wine with aging*

Anyada: 2023

Criança: 6 mesos en bótes de roure francès de 500L / *6 meses en barricas de roble francés de 500L* / *6 months in 500 L French oak barrels*

Alcohol: 13% vol.

Nota de tast: Capa mitjana-baixa amb color cirera i vora acerada. Aromes de fruites vermelles, vainilla, cacau i nous. Amigable i envoltant a la boca amb un final mitjà amb sedositat i acidesa. / *Capa media-baja con color cereza y borde acerado. Aromas de frutas rojas, vainilla, cacao y nueces. Amigable y envolvente en boca con un final medio con sedosidad y acidez.* / *Medium-low layer with cherry color and steely edge. Aromas of red fruits, vanilla, cocoa and nuts. Friendly and enveloping in the mouth with a medium finish with silkiness and acidity.*

Consum ideal: 2025 - 2027

