Selecció del Club de Vins · Desembre 2026

Estimats socis i sòcies del **Club de Vins de 5 Caixes i Mitja**,

Aquest desembre tornam amb una de les **seleccions més completes de l'any!** Enguany vos proposam tres opcions diferents, pensades perquè cadascun pugueu triar els vins que més s'adaptin als vostres gustos.

A més, com a novetat, incorporam una **Opció C especial de Nadal,** una selecció més singular que reuneix vins de diferents estils i elaboracions, pensada per a qui vulgui descobrir una proposta diferent i especial per a aquestes festes.

SORTEIG ESPECIAL DE NADAL DEL CLUB DE VINS

Com ja és tradició per aquestes dates, celebram els **sortejos especials de Nadal del Club de Vins.** Tots els socis i sòcies que trieu una de les opcions de la selecció de desembre participareu automàticament en el sorteig del premi corresponent a l'opció que hàgiu triat.

Aquests són els tres premis d'enguany:

Opció C

Val regal de 120 € a:

Agroturisme Son Cardaix (*Artà*)

Opció B

Val regal de 100 € a:

Restaurant Cassai Beach (*Colònia de Sant Jordi – Ses Salines*)



Opció A

Un «**Jamón Serrano» Gran Reserva Duroc** de la marca ***Sierra Morena***

Nota: Si feis **modificacions a la vostra selecció**, no vos preocupeu! Vos indicarem **a quin sorteig optau** segons el valor final del vostre lot.

RESERVAU LA DATA! DIVENDRES 18 DE DESEMBRE, SORTEJOS ESPECIALS DE NADAL DEL CLUB DE VINS

Recordau que, com a membres del Club de Vins, gaudiu d'un **10% de descompte** tant en els **vins de la nostra botiga com en les cistelles de Nadal**.

Vos animam a visitar-nos durant aquests festes i aprofitar aquest avantatge per trobar aquell vi especial, preparar un bon regal o completar les vostres compres de Nadal.

Desitjam que passeu unes **bones festes**, plenes de caliu, alegria i, sobretot, bons moments al voltant d'una bona copa de vi.

Com sempre, **vos esperam a la nostra tenda** i quedam a la vostra disposició per a qualsevol consulta.

Salut i bon vi!
Club de Vins de 5 Caixes i Mitja

Selecció Desembre 2026

Estimats socis i sòcies del Club de Vins de 5 Caixes i Mitja, vos presentam la Selecció A del mes de Desembre de 2026, una proposta variada i equilibrada, pensada per gaudir de bons vins i trobar una opció adequada per a diferents plats i moments d'aquestes festes.

OPCIÓ A – 51,20 €
2 Botelles de Sumarroca Nostrat Blanc de Blancs 2025
2 Botelles de Biurko Tempranillo Cosecha 2024
2 Botelles de Les Sorts Sycar 2023

Sumarroca Nostrat Blanc de Blancs 2025



Bodega: Sumarroca (Subirats – Barcelona)
Zona: D.O. Penedès
Raïm: Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Muscat
Vi: Blanc jove ecològic / *Blanco joven ecológico* / *Organic young white wine*
Anyada: 2025
Elaboració i criança: Premsatge per separat segons les varietats i les parcel·les. Desfangament estàtic de 24 hores i fermentació a 14 °C durant 20 dies i repòs sobre lies fines en dipòsit abans del cupatge final / *Prensado por separado según las variedades y las parcelas. Desfangado estático de 24 horas y fermentación a 14 °C durante 20 días y reposo sobre lías finas en depósito antes del cupaje final* / *Separate pressing according to grape varieties and vineyard plots. Static settling for 24 hours and temperature-controlled fermentation at 14 °C for 20 days, and resting on fine lees in tank before the final blend.*
Alcohol: 11% vol.
Nota de tast: Aroma fresc i elegant, amb notes de fruita blanca com la pera i la poma Starking, combinades amb tocs de flor de taronger. En boca és fresc i afruitat, amb un final molt agradable */ Aroma fresco y elegante, con notas de fruta blanca como la pera y la manzana Starking, combinadas con toques de flor de azahar. En boca es fresco y afrutado, con un final muy agradable* / *Fresh and elegant aromas of white fruit, such as pear and Starking apple, combined with hints of orange blossom. Fresh and fruity on the palate, with a pleasant finish.*
Consum ideal: 2026-2027

Biurko Tempranillo Cosecha 2024



Bodega: Bodegas Biurko Gorri (Bargota – Navarra)
Zona: D.O.Ca. Rioja
Raïm: 100% Tempranillo
Vi: Negre jove ecològic/ *Tinto joven ecológico* / *Organic young red wine*
Anyada: 2024
Elaboració i criança: Raïm de cultiu ecològic. Vi jove, sense criança en fusta */ Uvas de cultivo ecológico. Vino joven, sin crianza en madera* / *Organically grown grapes. Young wine, with no oak ageing*
Alcohol: 13.5% vol.
Nota de tast: Color cirera brillant, net i viu, de capa mitjana. Aromes intenses de fruites negres i vermelles, com la mora i el gerd, combinades amb regalèssia i lleugeres notes minerals. En boca és intens i saborós, amb una entrada potent i fresca, fruita madura i un bon equilibri entre alcohol i acidesa */ Color cereza brillante, limpio y vivo, de capa media. Aromas intensos de frutas negras y rojas, como la mora y la frambuesa, combinadas con regaliz y ligeras notas minerales. En boca es intenso y sabroso, con una entrada potente y fresca, fruta madura y un buen equilibrio entre alcohol y acidez* / *Bright, clean and lively cherry colour, with medium intensity. Intense aromas of black and red fruits, such as blackberry and raspberry, combined with liquorice and subtle mineral notes. Intense and flavourful on the palate, with a powerful yet fresh entry, ripe fruit and a good balance between alcohol and acidity.*
Consum ideal: 2026-2028

Les Sorts Sycar 2023



Bodega: Celler Masroig (El Masroig – Tarragona)
Zona: D.O. Montsant
Raïm: Carinyena i Syrah
Vi: Negre amb criança i vegà / *Tinto con crianza y vegano* / *Vegan oak-age red wine*
Anyada: 2023
Elaboració i criança: Verema de vinyes pròpies, amb Carinyena vella. Fermentació tradicional i criança de 13 mesos en roure francès per a la Carinyena i americà per a la Syrah, seguida de repòs en botella / *Vendimia de viñedos propios, con Cariñena vieja. Fermentación tradicional y crianza de 13 meses en roble francés para la Cariñena y americano para la Syrah, seguida de reposo en botella* / *Grapes from estate vineyards, including old Carignan vines. Traditional fermentation and 13 months in French oak for the Carignan and American oak for the Syrah, followed by bottle ageing*
Alcohol: 14% vol.
Nota de tast: Color cirera picota fosc. Aroma intens i expressiu de violetes, fruites vermelles madures i prunes, amb notes especiades, de tabac i xocolata negra sobre un fons de torrats. En boca té una entrada suau però amb caràcter, tanins madurs i notes de fruita confitada i roure. Postgust llarg i agradable / *Color cereza picota oscuro. Aroma intenso y expresivo de violetas, frutas rojas maduras y ciruelas, con notas especiadas, de tabaco y chocolate negro sobre un fondo de tostados. En boca tiene una entrada suave pero con carácter, taninos maduros y notas de fruta confitada y roble. Posgusto largo y agradable* / *Dark cherry-red colour. Intense and expressive aromas of violets, ripe red fruits and plums, with spicy notes, tobacco and dark chocolate over a toasted background. Smooth yet characterful on the palate, with mature tannins and hints of candied fruit and oak. Long, pleasant finish.*
Consum ideal: 2026–2030
Reconeixements: 92 punts a la Guía Peñín

Selecció Desembre 2026

Estimats socis i sòcies del Club de Vins de 5 Caixes i Mitja, vos presentam la Selecció B del mes de Desembre de 2026, una proposta que combina frescor, elegància i caràcter, amb vins de diferents estils pensats per gaudir durant un dels mesos més gastronòmics de l'any.

OPCIÓ B – 71,50 €
2 Botelles de Loess Rueda 2025
2 Botelles de Viña Lanciano 2021
1 Botella de Finca Resalso 2025
1 Botella de Cava Montesquius 1918 Extra Brut Reserva 2021



Loess Rueda 2025
Bodega: Loess Vinos (Zamora – Zamora)
Zona: D.O. Rueda
Raïm: 100% Verdejo
Vi: Blanc jove sec i aromàtic / *Blanco joven seco y aromático* / *Dry and aromatic young white wine*
Anyada: 2025
Elaboració i criança: Maceració en fred a menys de 8 °C i fermentació a baixa temperatura en dipòsits d'acer inoxidable. Breu repòs sobre lies fines / *Maceración en frío a menos de 8 °C y fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. Breve reposo sobre lías finas* / *Cold maceration below 8°C and low-temperature fermentation in stainless-steel tanks, followed by a short period on the fine lees*
Alcohol: 13% vol.
Nota de tast: Color groc brillant amb reflexos verdosos. Aromes de fruita blanca i préssec, amb lleugeres notes florals i herbàcies. En boca és fresc i viu, amb bona acidesa i un final llarg amb una lleu amargor varietal / *Color amarillo brillante con reflejos verdosos. Aromas de fruta blanca y melocotón, con ligeras notas florales y herbáceas. En boca es fresco y vivo, con buena acidez y un final largo con un ligero amargor varietal* / *Bright yellow with greenish highlights. Aromas of white fruit and peach, with subtle floral and herbaceous notes. Fresh and lively on the palate, with good acidity and a long finish marked by a gentle varietal bitterness.*
Consum ideal: 2026–2027



Viña Lanciano 2021
Bodega: Bodegas LAN – (Fuenmayor - La Rioja)
Zona: D.O.Ca. Rioja
Raïm: Tempranillo, Graciano i Mazuelo
Vi: Negre reserva / *Tinto reserva* / *Reserva red wine*
Anyada: 2021
Elaboració i criança: Fermentació per separat de les varietats i malolàctica en botes de roure francès. Criança de 17 mesos en roure francès, 8 mesos en dipòsits de formigó i 20 mesos d'afinament en botella / *Fermentación por separado de las variedades y maloláctica en barricas de roble francés. Crianza de 17 meses en roble francés, 8 meses en depósitos de hormigón y 20 meses de afinado en botella* / *Each variety is fermented separately, followed by malolactic fermentation in French oak. Aged for 17 months in French oak, 8 months in concrete tanks and 20 months in bottle*
Alcohol: 14% vol.
Nota de tast: Color cirera picota brillant amb ribet vermellós. Aromes de fruita fresca, flors, espècies i pebre negre. En boca és expressiu i tens, amb fruita, notes balsàmiques i un final llarg i elegant / *Color cereza picota brillante con ribete rojizo. Aromas de fruta fresca, flores, especias y pimienta negra. En boca es expresivo y tenso, con fruta, notas balsámicas y un final largo y elegante* / *Bright cherry-red colour with a reddish rim. Aromas of fresh fruit, flowers, spices and black pepper. Expressive and vibrant on the palate, with fruit, balsamic notes and a long, elegant finish.*
Consum ideal: 2026–2032
Reconeixements: 90 punts Tim Atkin

Selecció Desembre 2026

Estimats socis i sòcies del Club de Vins de 5 Caixes i Mitja, vos presentam la Selecció B del mes de Desembre de 2026, una proposta que combina frescor, elegància i caràcter, amb vins de diferents estils pensats per gaudir durant un dels mesos més gastronòmics de l'any.

OPCIÓ B – 71,50 €
2 Botelles de Loess Verdejo 2025
2 Botelles de Viña Lanciano Reserva 2021
1 Botella de Finca Resalso 2025
1 Botella de Cava Montesquius 1918 Extra Brut Reserva 2021

Finca Resalso 2025



Bodega: Bodegas Emilio Moro (Pesquera de Duero – Valladolid)
Zona: D.O. Ribera del Duero
Raïm: *100% Tempranillo*
Vi: Negre jove / *Tinto joven / Young red wine*
Anyada: 2025
Elaboració i criança: Durant la fermentació alcohòlica, el vi macera amb les pells durant 12 dies. Fermentació malolàctica de 30 dies en dipòsits d'acer inoxidable / *Durante la fermentación alcohólica, el vino macera con los hollejos durante 12 días. Fermentación maloláctica de 30 días en depósitos de acero inoxidable / During alcoholic fermentation, the wine macerates on the skins for 12 days, followed by 30 days of malolactic fermentation in stainless-steel tanks*
Alcohol: 14% vol.
Nota de tast: Color cirera picota amb reflexos violacis. Aromes intenses de fruita vermella i negra, amb mora, nabiu i grosella. En boca és equilibrat, amb tanins polits i rodons i un final agradable / *Color cereza picota con reflejos violáceos. Aromas intensos de fruta roja y negra, con mora, arándano y grosella. En boca es equilibrado, con taninos pulidos y redondos y un final agradable / Cherry-red colour with violet highlights. Intense aromas of red and black fruit, including blackberry, blueberry and blackcurrant. Balanced on the palate, with polished, rounded tannins and a pleasant finish.*
Consum ideal: 2026–2029
Reconeixements: corresponent a anyades anteriors, on el vi manté una trajectòria molt regular al voltant dels 90-93 punts */ correspondiente a añadas anteriores, donde el vino mantiene una trayectoria muy regular en torno a los 90-93 puntos / corresponding to previous vintages, where the wine maintains a very consistent track record around 90–93 points.*

Cava Montesquius 1918 Extra Brut Reserva 2021



Bodega: Montesquius – Cellers Most Doré (Sant Sadurní d'Anoia - Barcelona)
Zona: D.O. Cava
Raïm: Xarel·lo, Macabeu i Parellada
Vi: Cava Extra Brut Reserva */ Cava Extra Brut Reserva / Extra Brut Reserva Cava*
Anyada: 2021
Elaboració i criança: Premsatge lent i a baixa pressió, amb fermentació per separat de les varietats. Durant la criança, les botelles reposen en posició horitzontal a temperatura constant / *Prensado lento y a baja presión, con fermentación por separado de las variedades. Durante la crianza, las botellas reposan en posición horizontal a temperatura constante / Slow, low-pressure pressing, with each grape variety fermented separately. During ageing, the bottles rest horizontally at a constant temperature.*
Alcohol: 12% vol.
Nota de tast: Color groc viu amb un rosari fi i persistent. Aromes balsàmiques, de vainilla i lleus records fumats. En boca és fi i sedós, amb una bombolla ben integrada, intensitat i personalitat / *Color amarillo vivo con un rosario fino y persistente. Aromas balsámicos, de vainilla y ligeros recuerdos ahumados. En boca es fino y sedoso, con una burbuja bien integrada, intensidad y personalidad / Lively yellow colour with a fine, persistent stream of bubbles. Balsamic aromas, vanilla and subtle smoky notes. Fine and silky on the palate, with well-integrated bubbles, intensity and character.*
Consum ideal: 2026–2029
Reconeixements: 90 punts a la Guía Peñín

Selecció Desembre 2026

Estimats socis i sòcies del Club de Vins de 5 Caixes i Mitja, vos presentam el Lot C Especial de Nadal, una selecció més singular i completa, amb vins de personalitat marcada, elaboracions especials i estils diversos per gaudir de cada botella amb calma durant aquestes festes

OPCIÓ C – 99,45 €
1 Botella de Tatami 2024
1 Botella de Can Axartell Rosat 2025
1 Botella de Dehesa de Luna Purgapecados 2018
1 Botella de Palacios Remondo La Montesa Crianza 2022
1 Botella de Gran Luna 2018
1 Botella de Cava Montesquius Vintage 1918 Extra Brut Rosé Reserva 2019

Tatami 2024



Bodega: Son Vell, by Xesc Grimalt i Teresa Simó (Felanitx – Mallorca)
Zona: Vi de la Terra Illes Balears
Raïm: Malvasia, amb una petita aportació de Premsal
Vi: Blanc ecològic/ *Blanco ecológico / Organic white wine*
Anyada: 2024
Elaboració i criança: Fermentació del 50% del vi en dipòsits d'acer inoxidable i del 50% en botes de roure francès / *Fermentación del 50% del vino en depósitos de acero inoxidable y del 50% en barricas de roble francés / 50% fermented in stainless-steel tanks and 50% in French oak barrels.*
Alcohol: 13% vol.
Nota de tast: Perfil equilibrat, amb frescor i volum, combinant l'expressió varietal amb la influència subtil del roure francès */ Perfil equilibrado, con frescura y volumen, combinando la expresión varietal con la influencia sutil del roble francés / Balanced profile, with freshness and volume, combining varietal expression with the subtle influence of French oak.*
Consum ideal: 2026–2029
A destacar: Vi ecològic de producció limitada a 950 botelles, elaborat amb Malvasia de Banyalbufar cultivada sobre sòls de call vermell / *Vino ecológico de producción limitada a 950 botellas, elaborado con Malvasía de Banyalbufar cultivada sobre suelos de "call vermell" / Organic wine with a limited production of 950 bottles, made from Malvasia de Banyalbufar grown on "call vermell" soils.*

Can Axartell Rosat 2025



Bodega: Can Axartell (Pollença – Mallorca)
Zona: Vi de la Terra Mallorca
Raïm: Mantonegro, Merlot, Pinot Noir i Callet
Vi: Rosat jove ecològic / *Rosado joven ecológico / Organic young rosé wine*
Anyada: 2025
Elaboració i criança: Elaborat segons el Mètode Gravetat, minimitzant l'ús de bombes durant el procés. Vi rosat jove, sense criança en fusta / *Elaborado según el Método Gravedad, minimizando el uso de bombas durante el proceso. Vino rosado joven, sin crianza en madera / Made according to the Gravity Method, minimising the use of pumps during the process. A young rosé with no oak ageing*
Alcohol: 12.5% vol.
Nota de tast: Color rosa pàl·lid, net i brillant. Aromes florals, de préssec i fruits vermells, amb notes herbàcies i mentolades. En boca és elegant i fresc, amb acidesa marcada i un final llarg de fruits vermells silvestres i pell de taronja / *Color rosa pálido, limpio y brillante. Aromas florales, de melocotón y frutos rojos, con notas herbáceas y mentoladas. En boca es elegante y fresco, con una acidez marcada y un final largo de frutos rojos silvestres y piel de naranja / Pale, clean and bright pink. Floral aromas, peach and red berries, with herbal and menthol notes. Elegant and fresh on the palate, with pronounced acidity and a long finish of wild red berries and orange peel*
Consum ideal: 2026–2027

Dehesa de Luna Purgapecados 2018



Bodega: Dehesa de Luna (La Roda – Albacete)
Zona: Vino Varietal de España
Raïm: 100% Cabernet Sauvignon
Vi: Negre ecològic i vegà amb criança / *Tinto ecológico y vegano con crianza / Organic and vegan oak-aged red wine*
Anyada: 2018
Elaboració i criança: Selecció manual i maceració prefermentativa en fred en una tina de roure francès. Fermentació malolàctica i criança de 14 mesos en botes noves de roure francès de 225 litres */ Selección manual y maceración prefermentativa en frío en una tina de roble francés. Fermentación maloláctica y crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 litros / Manual selection and cold pre-fermentation maceration in a French oak vat. Malolactic fermentation followed by 14 months in new 225-litre French oak barrels.*
Alcohol: 15% vol.
Nota de tast: Color cirera picota intens amb reflexos granats. Aromes de fruita negra i vermella madura, amb notes minerals de canyella i pebre negre, balsàmics de xocolata i toffee. En boca és fresc i vellutat, llarg i persistent, amb records de cassís i mora / *Color cereza picota intenso con reflejos granates. Aromas de fruta negra y roja madura, con notas minerales de canela y pimienta negra, balsámicos de chocolate y toffee. En boca es fresco y aterciopelado, largo y persistente, con recuerdos de casis y mora / Deep cherry-red with garnet highlights. Aromas of ripe black and red fruit, with mineral notes of cinnamon and black pepper, balsamic hints of chocolate and toffee. Fresh and velvety on the palate, with a long, persistent finish of blackcurrant and blackberry.*
Consum ideal: 2026–2032

Selecció Desembre 2026

Estimats socis i sòcies del Club de Vins de 5 Caixes i Mitja, vos presentam el Lot C Especial de Nadal, una selecció més singular i completa, amb vins de personalitat marcada, elaboracions especials i estils diversos per gaudir de cada botella amb calma durant aquestes festes

OPCIÓ C – 99,45 €
1 Botella de Tatami 2024
1 Botella de Can Axartell Rosat 2025
1 Botella de Dehesa de Luna Purgapecados 2018
1 Botella de Finca La Montesa 2022
1 Botella de Gran Luna 2018
1 Botella de Cava Montesquius Vintage 1918 Extra Brut Rosé Reserva 2019



Finca La Montesa 2022
Bodega: Palacios Remondo (Alfaro – La Rioja)
Zona: D.O.Ca. Rioja
Raïm: 95% Garnatxa i 5% altres varietats tradicionals
Vi: Negre amb criança / *Tinto con crianza* / *Oak-aged red wine*
Anyada: 2022
Elaboració i criança: Fermentació espontània amb llevats autòctons en dipòsits d'acer inoxidable, amb maceració de 35 dies i fermentació malolàctica en dipòsit. Criança de 12 mesos en botes / *Fermentación espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, con maceración de 35 días y fermentación maloláctica en depósito. Crianza de 12 meses en barricas* / *Spontaneous fermentation with native yeasts in stainless-steel tanks, followed by 35 days of maceration and malolactic fermentation in tank. Aged for 12 months in barrels.*
Alcohol: 14% vol.
Nota de tast: Color robí brillant. Aromes de fruita vermella i flors, amb un toc cítric. En boca és suau, sucós i equilibrat, amb tanins rodons, notes especiades i un final fresc i elegant / *Color rubí brillante. Aromas de fruta roja y flores, con un toque cítrico. En boca es suave, jugoso y equilibrado, con taninos redondos, notas especiadas y un final fresco y elegante* / *Bright ruby colour. Aromas of red fruit and flowers, with a citrus hint. Soft, juicy and balanced, with rounded tannins, spicy notes and a fresh, elegant finish.*
Consum ideal: 2026-2032
Reconeixements: 94 punts Parker y 93 punts James Sucklig.



Gran Luna 2018
Bodega: Dehesa de Luna (La Roda – Albacete)
Zona: Vino de España
Raïm: Cabernet Sauvignon, Syrah, Graciano i Tempranillo
Vi: Negre ecològic i vegà amb criança / *Tinto ecológico y vegano con crianza* / *Organic and vegan oak-aged red wine*
Anyada: 2018
Elaboració i criança: Verema en caixes de 10 kg i selecció manual. Repòs 24 h a 4 °C, fermentació i maceració de 14 a 17 dies, malolàctica i 15 mesos en roure francès nou / *Vendimia en cajas de 10 kg y selección manual. Reposo 24 h a 4 °C, fermentación y maceración de 14 a 17 días, maloláctica y 15 meses en roble francés nuevo* / *Harvested in 10 kg boxes and manually selected. Chilled for 24 hours at 4 °C, followed by 14–17 days of fermentation and maceration, malolactic fermentation and 15 months in new French oak*
Alcohol: 14.5% vol.
Nota de tast: Color vermell robí profund. Aromes intensos de fruita negra madura, amb pebre i un fons de sotabosc. En boca és ampli, sedós i fresc, equilibrat i complex, amb una expressió fruitada i un final molt llarg / *Color rojo rubí profundo. Aromas intensos de fruta negra madura, con pimienta y un fondo de monte bajo. En boca es amplio, sedoso y fresco, equilibrado y complejo, con expresión frutal y un final muy largo* / *Deep ruby-red colour. Intense aromas of ripe black fruit, pepper and scrubland herbs. Broad, silky and fresh on the palate, balanced and complex, with expressive fruit and a very long finish.*
Consum ideal: 2026-2032



Cava Montesquius Vintage 1918 Extra Brut Rosé Reserva 2019
Bodega: Montesquius – Cellers Most Doré (Sant Sadurní d'Anoia – Barcelona)
Zona: D.O. Cava
Raïm: Monastrell, Pinot Noir i Trepat
Vi: Cava rosat Extra Brut Reserva / *Cava rosado Extra Brut Reserva* / *Extra Brut Reserva rosé Cava*
Anyada: 2019
Elaboració i criança: Premsatge lent i a baixa pressió. El Trepat fermenta amb les lies en àmfores de fang, i el Monastrell i el Pinot Noir en acer inoxidable. Segona fermentació i més de 50 mesos en botella / *Prensado lento y a baja presión. El Trepat fermenta con sus lías en ánforas de barro, y el Monastrell y el Pinot Noir en acero inoxidable. Segunda fermentación y más de 50 meses en botella* / *Slow, low-pressure pressing. Trepat ferments on its lees in clay amphorae, while Monastrell and Pinot Noir ferment in stainless steel. Second fermentation and over 50 months in bottle.*
Alcohol: 12% vol.
Nota de tast: Color cirera pàl·lid amb un rosari fi. Aromes de fruites i flors vermelles, espècies i mel. En boca és vibrant, fresc i intens, amb una bombolla delicada i un final llarg / *Color cereza pálido con un rosario fino. Aromas de frutas y flores rojas, especias y miel. En boca es vibrante, fresco e intenso, con una burbuja delicada y un final largo* / *Pale cherry colour with a fine stream of bubbles. Aromas of red fruit and flowers, spices and honey. Vibrant, fresh and intense, with delicate bubbles and a long finish.*
Consum ideal: 2026-2030
Reconeixements: 90 punts i 4 estrelles Guía Peñín 2022; or als Barcelona Rosé International Bubbles Awards.