

Selecció d'Agost 2026

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

Vos presentam la selecció de vins del mes d'Agost de 2026, una tria pensada per descobrir nous estils i gaudir de la frescor, l'aromaticitat i l'expressió de cada territori, amb vins ideals per als dies d'estiu.

OPCIÓ A – 51,80 €

2 Ampolles de Finca Las Hornias Verdejo 2025
2 Ampolles de Cap de Busso! de 4 Kilos 2025
2 Ampolles de Can Axartell Velomar tinto 2025



Finca Las Hornias Verdejo de Bodega Valdehermoso 2025

Bodega: Bodega Valdehermoso (Nava del Rey – Valladolid)

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: Prefermentació en fred per potenciar les aromes, seguida de desfangament controlat i fermentació del most a baixa temperatura. Sense criança en fusta / *Prefermentación en frío para potenciar los aromas, seguida de desfangado controlado y fermentación del mosto a baja temperatura. Sin crianza en madera* / *Cold pre-fermentation to enhance aromas, followed by controlled settling and low-temperature fermentation. No oak ageing.*

Alcohol: 13,5% vol.

Nota de tast: Color groc palla amb reflexos verdosos. En nas és intens, amb aromes de fruita d'os (préssec i albercoc), fruita tropical (pinya i paraguaià), sobre un fons anisat i lleugerament herbaci. En boca és saborós i equilibrat, amb bona estructura, records de fruita, final ampli i l'amargor elegant característica del Verdejo / *Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz es intenso, con aromas de fruta de hueso (melocotón y albaricque), fruta tropical (piña y paraguaya), sobre un fondo anisado y ligeramente herbáceo. En boca es sabroso y equilibrado, con buena estructura, recuerdos frutales, final amplio y el agradable amargor característico del Verdejo* / *Straw-yellow colour with greenish highlights. Intense aromas of stone fruit (peach and apricot), tropical fruit (pineapple and flat peach), with subtle aniseed and herbaceous notes. On the palate it is flavourful and balanced, with good structure, fruity persistence and the characteristic elegant bitterness of Verdejo.*

Consum ideal: 2026 -2027



Cap de busso! de 4 kilos 2025

Bodega: Apol·lònia Viticultors (4 Kilos - Felanitx - Mallorca)

Zona: Vi de la Terra Mallorca

Raïm: Mantonegro, Callet

Vi: *Rosat jove ecològic* / *Rosado joven ecológico* / *Organic young rosé wine*

Anyada: 2025

Elaboració i criança: Sense criança en fusta per preservar l'expressió de les varietats locals / *Sin crianza en madera para preservar la expresión de las variedades locales* / *No oak ageing, preserving the expression of the local grape varieties*

Alcohol: 12,5% vol.

Nota de tast: És un rosat mallorquí amb aromes de fruita vermella fresca, flors i herbes mediterrànies. En boca és fresc, equilibrat i sedós, amb bona acidesa i un final lleugerament salí / *Es un rosado mallorquín con aromas de fruta roja fresca, flores y hierbas mediterráneas. En boca es fresco, equilibrado y sedoso, con buena acidez y un final ligeramente salino* / *Mallorcan rosé with aromas of fresh red fruit, flowers and Mediterranean herbs. On the palate it is fresh, balanced and silky, with lively acidity and a slightly saline finish*

Consum ideal: 2026 – 2027

A destacar: Vi elaborat exclusivament per a 5 Caixes i Mitja.



Velomar Tinto de Can Axartell 2025

Bodega: Can Axartell (Pollença - Mallorca)

Zona: Vi de la Terra Mallorca

Raïm: Mantonegro, Callet, Gorgollasa i Syrah

Vi: Negre jove ecològic i vegà / *Tinto joven ecológico y vegano* / *Organic and vegan young red wine*

Anyada: 2025

Elaboració i criança: Elaborat amb fermentació en dipòsits d'acer inoxidable. Sense criança en fusta / *Elaborado mediante fermentación en depósitos de acero inoxidable. Sin crianza en madera* / *Fermented in stainless-steel tanks. No oak ageing*

Alcohol: 13,5% vol.

Nota de tast: Color robí brillant. En nas destaquen aromes de flors blaves, gerds i prunes, amb subtils notes herbàcies, mentolades i de regalèssia. En boca és fresc, amb predomini de fruita vermella madura, bona acidesa, tanins suaus i un final llarg i saborós / *Color rubí brillante. En nariz destacan aromas de flores azules, frambuesas y ciruelas, con sutiles notas herbáceas, mentoladas y de regaliz. En boca es fresco, con predominio de fruta roja madura, buena acidez, taninos suaves y un final largo y sabroso* / *Bright ruby-red colour. The nose shows aromas of blue flowers, raspberries and plums, with subtle herbaceous, menthol and liquorice notes. On the palate it is fresh, with ripe red fruit, lively acidity, soft tannins and a long, flavoursome finish.*

Consum ideal: 2026 – 2028



Selecció d'Agost 2026

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

Vos presentam la selecció de vins del mes d'Agost de 2026, una tria pensada per descobrir nous estils i gaudir de la frescor, l'aromaticitat i l'expressió de cada territori, amb vins ideals per als dies d'estiu.

OPCIÓ B – 72,00 €

2 Ampolles de Muscat Eco de Sumarroca 2025

2 Ampolles de Casa Rojo Harú Rosé 2025

2 Ampolles de Arrayán Selección tinto 2020



Muscat Eco de Sumarroca 2025

Bodega: Sumarroca (Subirats – Alt Penedès, Barcelona)

Zona: D.O. Penedès

Raïm: 100% Muscat de Frontignan (muscat de gra petit)

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

Anyada: 2025

Elaboració i criança: Maceració prefermentativa en fred, fermentació a temperatura controlada i repòs en dipòsit abans de l'embotellat. Sense criança en fusta / *Maceración prefermentativa en frío, fermentación a temperatura controlada y reposo en depósito antes del embotellado. Sin crianza en madera* / *Cold pre-fermentation maceration, temperature-controlled fermentation and tank ageing before bottling. No oak ageing*

Alcohol: 11,5% vol.

Nota de tast: Combinació aromàtica de flors blanques, especialment flor de taronger, i fruites carneses com el préssec, completada amb aromes pròpies del raïm Muscat. En boca és suau, estructurat i llarg, amb records de raïm, fruita blanca i notes florals / *Combinación aromática de flores blancas, especialmente azahar, y frutos carnosos como el melocotón, completada con aromas propios de la uva Muscat. En boca es suave, estructurado y largo, con recuerdos de uva, fruta blanca y notas florales* / *Aromatic combination of white flowers, especially orange blossom, and fleshy fruits such as peach, complemented by characteristic Muscat grape aromas. On the palate it is smooth, well structured and long, with flavours of fresh grapes, white fruit and floral notes.*

Consum ideal: 2026 – 2027

Reconeixements: 87 punts a la Guia Peñín 2019



Casa Rojo Haru Rosé 2025

Bodega: Casa Rojo Bodega y Viñedos (Múrcia)

Zona: IGP Murcia (Vino de la Tierra Murcia)

Raïm: 100% Garnatxa

Vi: Rosat jove ecològic / *Rosado joven ecológico* / *Organic young rosé wine*

Anyada: 2025

Elaboració i criança: Elaborat amb Garnatxa ecològica. El most es dessagna després d'un breu contacte de dues hores amb les pells per preservar el color, les aromes i l'expressió del territori. Sense criança en fusta / *Elaborado con Garnacha ecológica. El mosto se sangra tras un breve contacto de dos horas con las pieles para preservar el color, los aromas y la expresión del territorio. Sin crianza en madera* / *Made from organic Garnacha. The juice is obtained by the saignée method after two hours of skin contact to preserve its colour, aromas and expression of the terroir. No oak ageing.*

Alcohol: 14,5% vol.

Nota de tast: Color salmó pàl·lid. En nas predominen les notes cítriques, especialment d'aranja, acompanyades de notes florals i especiades com el fonoll. En boca és voluminós, llarg i persistent, amb un perfil clarament mediterrani que el converteix en un rosat molt gastronòmic / *Color salmón pálido. En nariz predominan las notas cítricas, especialmente de pomelo, acompañadas de s notas florales y especiadas como el hinojo. En boca es voluminoso, de trago largo y persistente, con un marcado perfil mediterráneo que lo convierte en un rosado muy gastronómico* / *Pale salmon colour. The nose is dominated by citrus notes, especially grapefruit, complemented by floral aromas and spicy hints of fennel. On the palate it is full-bodied, long and persistent, with a distinctly Mediterranean profile that makes it a highly gastronomic rosé.*

Consum ideal: 2026 – 2027



Arrayán Selección tinto 2020

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

Zona: D.O.P. Méntrida

Raïm: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon i Petit Verdot

Vi: Negre ecològic amb criança / *Tinto ecológico con crianza* / *Organic oak-aged red wine*

Anyada: 2020

Elaboració i criança: Vinificat per varietats per separat. Criança de 11 mesos en bótes de roure francès i 12 mesos d'afinament en ampolla / *Vinificado por variedades por separado. Crianza de 11 meses en barricas de roble francés y 12 meses de afinado en botella* / *Each variety vinified separately. Aged for 11 months in French oak barrels followed by 12 months of bottle ageing*

Alcohol: 13,5% 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

