

Selecció de setembre 2026

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

Vos presentam la selecció del mes de setembre de 2026, una tria pensada per descobrir nous estils i assaborir la frescor, l'aromaticitat i l'expressió de cada territori, amb vins que encara conviden a allargar l'estiu.

OPCIÓ A - 51,95 €

2 botelles de Inconfesable Verdejo 2025

2 botelles de Sa Cussa Antònia Blanc de Negre 2025

2 botelles de Joanes de Bargota Crianza 2020



Inconfesable Verdejo 2025

Bodega: Bodegas Eguren Ugarte (Laguardia - Àlaba)

Zona: Vinos de la Tierra de Castilla

Raïm: 100% Verdejo

Vi: Blanc jove sec / *Blanco joven seco* / *Dry young white wine*

Anyada: 2025

Elaboració i criaça: Maceració en fred abans del premsatge i fermentació a baixa temperatura en dipòsits d'acer inoxidable. Repòs sobre lies fines fins a la clarificació. Sense criaça / *Maceración en frío antes del prensado y fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. Reposo sobre lías finas hasta la clarificación. Sin crianza* / *Cold maceration before pressing and low-temperature fermentation in stainless-steel tanks. Kept on fine lees until clarification. No oak ageing.*

Alcohol: 13% vol.

Nota de tast: Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Aromes intensos de poma verda i melicotó, amb notes herbàcies, balsàmiques, cítriques i minerals. En boca té volum i persistència, amb acidesa equilibrada i un final llarg / *Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromas intensos de manzana verde y melocotón, con notas herbáceas, balsámicas, cítricas y minerales. En boca tiene volumen y persistencia, con acidez equilibrada y un final largo* / *Pale yellow with greenish highlights. Intense aromas of green apple and peach, with herbaceous, balsamic, citrus and mineral notes. The palate shows good volume and persistence, balanced acidity and a long finish.*

Consum ideal: 2026 -2027

A destacar: Eguren Ugarte suma sis generacions dedicades al vi des de 1870. La seva actual bodega, construïda el 1989 a Párganos, amaga 2.000 metres de coves excavades a la roca.



Sa Cussa Antònia Blanc de Negre 2025

Bodega: Celler Gallines & Foques, Esment Alimentació i 4 Kilos (Palma - Mallorca)

Zona: Vi de la Terra Mallorca

Raïm: 100% Mantonegro

Vi: Blanc de negre ecològic / *Blanco de uva tinta ecológico* / *Organic blanc de noirs*

Anyada: 2025

Elaboració i criaça: Després de la selecció manual, el raïm es premsa directament sense maceració. El most fermenta amb les seves mares en dipòsits d'acer inoxidable / *Tras la selección manual, la uva se prensa directamente sin maceración. El mosto fermenta junto a sus lías en depósitos de acero inoxidable* / *After manual selection, the grapes are pressed directly without maceration. The must ferments on its lees in stainless-steel tanks.*

Alcohol: 13% vol.

Nota de tast: Color groc pàl·lid i brillant, amb subtils reflexos cobris. Nas complex i original. En boca destaca per l'estructura i un volum superior al d'un blanc convencional, amb una acidesa viva i equilibrada / *Color amarillo pálido y brillante, con sutiles reflejos cobrizos. Nariz compleja y original. En boca destaca por su estructura y un volumen superior al de un blanco convencional, con una acidez viva y equilibrada* / *Pale, bright yellow with subtle copper highlights. Complex and distinctive on the nose. The palate stands out for its structure and greater volume than a conventional white wine, with lively, balanced acidity.*

Consum ideal: 2026 -2028

A destacar: Primera anyada d'aquest blanc de Mantonegro, fruit de la col·laboració entre Gallinas & Focas, Esment Alimentació i 4 Kilos, amb una producció limitada a 643 ampolles. El nom Sa Cussa Antònia fa referència, en toc d'humor, a una cussa, descendent directa de la famosa cussa espacial Laika (el primer ésser viu a orbitar la Terra el 1957 a bord de l'Sputnik).



Joanes de Bargota Crianza 2020

Bodega: Bodegas Biurko Gorri (Bargota - Navarra)

Zona: D.O.Ca. Rioja

Raïm: 100% Tempranillo

Vi: Negre amb criaça / *Tinto con crianza* / *Oak-aged red wine*

Anyada: 2020

Elaboració i criaça: Criaça de 12 mesos en botes de roure / *Crianza de 12 meses en barricas de roble* / *Aged for 12 months in oak barrels.*

Alcohol: 13,5% vol.

Nota de tast: De perfil equilibrat i intensitat mitjana, amb aromes i sabors fruiters i lleugers matisos torrats / *De perfil equilibrado e intensidad media, con aromas y sabores afrutados y ligeros matices tostados* / *Balanced and medium in intensity, with fruity aromas and flavours and subtle toasted notes.*

Consum ideal: 2026 -2029

A destacar: La gamma Joanes de Bargota compta amb un gran recorregut de medalles històriques en concursos com el *Challenge de Bordeaux*, els *Premios Zarcillo* o concursos locals de Rioja, destacant per la seva finor, equilibri i respecte pel terrer.



Selecció de setembre 2026

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

Vos presentam la selecció del mes de setembre de 2026, una tria pensada per descobrir nous estils i assaborir la frescor, l'aromaticitat i l'expressió de cada territori, amb vins que encara conviden a allargar l'estiu.

OPCIÓ B - 69,45 €

2 botelles de Saltimbanqui Verdejo 2025
2 botelles de Sumarroca Chardonnay 2025
2 botelles de Casa Rojo Clon 98 2024



Saltimbanqui Verdejo 2025

Bodega: Witty Wines (Vilanova i la Geltrú – Barcelona)

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: Verema nocturna i criomaceració del raïm. Fermentació lenta a baixa temperatura en dipòsits d'acer inoxidable i tres mesos sobre lies fines / *Vendimia nocturna y criomaceración de la uva. Fermentación lenta a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable y tres meses sobre lías finas* / *Night harvesting and cold maceration of the grapes. Slow, low-temperature fermentation in stainless-steel tanks followed by three months on the fine lees.*

Alcohol: 13% vol.

Nota de tast: Aspecte brillant. Aromes intensos de fruita exòtica, especialment aranja i maracujà, amb notes florals i subtils records d'anís i fonoll. En boca és sec, fresc i de cos mitjà, amb una textura untuosa i una acidesa refrescant / *Aspecto brillante. Aromas intensos de fruta exótica, especialmente pomelo y maracuyá, con notas florales y sutiles recuerdos de anís e hinojo. En boca es seco, fresco y de cuerpo medio, con una textura untuosa y una acidez refrescante* / *Bright appearance. Intense aromas of exotic fruit, especially grapefruit and passion fruit, with floral notes and subtle hints of aniseed and fennel. Dry, fresh and medium-bodied on the palate, with a rounded texture and refreshing acidity.*

Consum ideal: 2026 -2027

A destacar: Destaca molt positivament per la seva excel·lent relació qualitat-preu i la constància any rere any, segons el portal Vivino.



Sumarroca Chardonnay 2025

Bodega: Sumarroca (Subirats - Alt Penedès, Barcelona)

Zona: D.O. Penedès

Raïm: 100% Chardonnay

Vi: Blanc jove ecològic / *Blanco joven ecológico* / *Organic young white wine*

Anyada: 2025

Elaboració i criança: El raïm procedent de dues parcel·les de Chardonnay es vinifica per separat. Després del refredament i el desfangament estàtic, el most fermenta a baixa temperatura i el vi reposa sobre les lies en dipòsits d'acer inoxidable abans de l'embotellament / *Las uvas procedentes de dos parcelas de Chardonnay se vinifican por separado. Tras el enfriado y el desfangado estático, el mosto fermenta a baja temperatura y el vino reposa sobre sus lías en depósitos de acero inoxidable antes del embotellado* / *Grapes from two Chardonnay plots are vinified separately. After chilling and static settling, the must undergoes low-temperature fermentation and the wine rests on its lees in stainless-steel tanks before bottling.*

Alcohol: 12,5% vol.

Nota de tast: Aromes delicades de préssec, albercoc i pinya. En boca és suau i untuós, afruitat i fresc, amb bona estructura i un final llarg / *Aromas delicados de melocotón, albaricoque y piña. En boca es suave y untuoso, afrutado y fresco, con buena estructura y un final largo* / *Delicate aromas of peach, apricot and pineapple. Smooth and rounded on the palate, with fresh fruit, good structure and a long finish.*

Consum ideal: 2026 -2028

A destacar: El Sumarroca Chardonnay ha assolit la consideració de "vi de podi" a la Guia Peñín.



Casa Rojo Clon 98 2024

Bodega: Casa Rojo Bodega y Viñedos (Curiel de Duero - Valladolid)

Zona: D.O. Ribera del Duero

Raïm: 100% Tempranillo (Tinto Fino)

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

Anyada: 2024

Elaboració i criança: Fermentació a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable per preservar l'expressió fruitada. Criança de 6 mesos en botes de roure francès / *Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable para preservar la expresión frutal. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés* / *Temperature-controlled fermentation in stainless-steel tanks to preserve the fruit character, followed by 6 months in French oak barrels.*

Alcohol: 14,5% vol.

Nota de tast: Color vermell cirera picota brillant, amb reflexos violacis. Aromes de cirera, gerd i mora, amb notes florals i lleugerament especiades. En boca és fresc, sucós i equilibrat, de cos mitjà, amb tanins suaus i un final net i persistent / *Color rojo picota brillante, con reflejos violáceos. Aromas de cereza, frambuesa y mora, con notas florales y ligeramente especiadas. En boca es fresco, jugoso y equilibrado, de cuerpo medio, con taninos suaves y un final limpio y persistente* / *Bright cherry-red colour with violet highlights. Aromas of cherry, raspberry and blackberry, with floral and subtle spicy notes. Fresh, juicy and balanced on the palate, medium-bodied with soft tannins and a clean, persistent finish.*

Consum ideal: 2026 -2029

A destacar: En una anyada 2024 qualificada de "Molt Bona" a Ribera del Duero, el Clon 98 posa en valor el caràcter del territori amb vinyes velles de 26 a 50 anys plantades a 800 metres d'altitud.

