

Selecció Agost 2025

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

OPCIÓ A – 45,40 €

2 Botelles de LAN Verdejo 2024

2 Botelles de Son Caló Rosat 2024

2 Botelles de Finca Collado Monastrell + Minimal 2023



LAN Verdejo 2024

Bodega: Bodegas LAN (Grup Sogrape) – Rueda (Valladolid)

Zona: D.O. Rueda

Raïm: 100% Verdejo

Vi: Blanc jove / Blanco joven / *Young white wine*

Anyada: 2024

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

Alcohol: 13,5% vol.

Nota de tast: Destaca per les seves aromes fresques a fruites cítriques i un toc subtil de fonoll, evocant records estiuencs. Ofereix una acidesa perfectament equilibrada, amb un volum delicat i una intensitat de sabors que el fan ideal per desconnectar. La frescor el converteix en l'acompanyant perfecte per a amanides, arrossos o sushi. / Destaca por sus aromas frescos a frutas cítricas y un toque sutil de hinojo, evocando recuerdos veraniegos. Ofrece una acidez perfectamente equilibrada, con un volumen delicado y una intensidad de sabores que lo hacen ideal para desconectar. Su frescura lo convierte en el acompañante perfecto para ensaladas, arroces o sushi. / *It stands out for its fresh aromas of citrus fruits and a subtle hint of fennel, evoking summer memories. It offers perfectly balanced acidity, with a delicate volume and intense flavors that make it ideal for unwinding. Its freshness makes it the perfect companion for salads, rice dishes o sushi*

Consum ideal: 2025 - 2026

Reconeixements:

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



Son Caló Rosat 2024

Bodega: Vinyes i Bodegues Miquel Oliver – Petra (Mallorca)

Zona: D.O. Plà i Llevant

Raïm: Callet, Fogoneu

Vi: Rosat jove / Rosado joven / *Young rosé wine*

Anyada: 2024

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

Alcohol: 13% vol.

Nota de tast: D'un atractiu color rosaci amb reflexes gerds, aquest vi destaca pel seu nas fragant de fruits silvestres. A la boca, ofereix una estructura sòlida, gran presència fruitera i un equilibri perfecte. Fresc i saborós, amb un final agradablement llarg i persistent. Un rosat elegant i deliciós per a qualsevol ocasió. / De un atractivo color rosáceo con reflejos frambuesa, este vino destaca por su nariz fragante de frutillos silvestres. En boca, ofrece una estructura sólida, gran presencia frutal y un equilibrio perfecto. Fresco y sabroso, con un final agradablemente largo y persistente. Un rosado elegante y delicioso para cualquier ocasión. / *With an attractive pinkish color with raspberry highlights, this wine stands out for its fragrant nose of wild berries. On the palate, it offers a solid structure, a strong fruit presence, and perfect balance. Fresh and flavorful, with a pleasantly long and persistent finish. An elegant and delicious rosé for any occasion.*

Consum ideal: 2025 - 2026



Finca Collado Monastrell + Minimal 2023

Bodega: Finca Collado - Salinas (Alicante)

Zona: D.O. Alicante

Raïm: 100% Monastrell

Vi: Negre / Tinto / *Red wine*

Anyada: 2023

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

Alcohol: 13% vol.

Nota de tast: És un vi lleuger i fàcil de beure, amb un nas intens de fruita vermella fresca, herbes silvestres i subtils espècies. Vinyes tradicionals cultivades en condicions extremes. Amb mínima intervenció i sense sulfits afegits, destaca per la seva acidesa vibrant, elegància i l'essència del terror. / Es un vino ligero y fácil de beber, con una nariz intensa de fruta roja fresca, hierbas silvestres y sutiles especias. Viñas tradicionales cultivadas en condiciones extremas. Con mínima intervención y sin sulfitos añadidos, destaca por su acidez vibrante, elegancia y la esencia de su terruño. / *This is a light and easy-drinking wine, with an intense nose of fresh red fruit, wild herbs, and subtle spices. Traditionally grown vines cultivated under extreme conditions. With minimal intervention and no added sulfites, it stands out for its vibrant acidity, elegance, and the essence of its terroir.*

Consum ideal: 2025 - 2027

Reconeixements:

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



Selecció Agost 2025

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

OPCIÓ B – 67,80 €

2 Botelles de Flor de Malvés 2023

2 Botelles de Cap de Busso 2024

2 Botelles d'Anma Tinto 2020



Flor de Malvés 2023

Bodega: Finca Collado - Salinas (Alicante)

Zona: D.O.P. Alicante

Raïm: 100% Malvasía

Vi: Blanc amb criança / Blanco con crianza / Aged white wine

Anyada: 2023

Criança: Criança de 9 mesos amb les seves pròpies mares en dipòsit d'acer inoxidable / Crianza de 9 meses con sus propias lías en depósito de acero inoxidable / Aged for 9 months on its own lees in a stainless steel tank

Alcohol: 12,5% vol.

Nota de tast: És un vi blanc molt sec i amb una sedositat a la boca que el converteix en un vi molt gastronòmic. Té el color pàl·lid, però amb una tonalitat daurada i una densitat que es percep en moure lleugerament la copa. A la boca és un vi amb un gran volum i molt sec, amb un potencial gastronòmic enorme / Es un vino blanco muy seco y con una sedosidad en boca que lo convierte en un vino muy gastronómico. Tiene el color pálido, pero con una tonalidad dorada y una densidad que se percibe al mover ligeramente la copa. En boca es un vino con un gran volumen y muy seco, con un potencial gastronómico enorme. / This is a very dry white wine with a silky smoothness on the palate that makes it a very gastronomic wine. It has a pale color, but with a golden hue and a density that can be perceived when gently swirling the glass. On the palate, it's a very full-bodied, very dry wine with enormous gastronomic potential.

Consum ideal: 2025 – 2028



Cap de Busso 2024

Bodega: Apol-lonia Viticultors per a 5 Caixes i Mitja – Felanitx (Mallorca)

Zona: V.T. Mallorca

Raïm: Mantonegro, Callet

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

Anyada: 2024

Criança: No en té / Sin crianza / Unoaked wine

Alcohol: 11% vol.

Nota de tast: És un rosat mallorquí amb aromes de fruita vermella fresca, flors i herbes mediterrànies. A la boca és fresc, equilibrat i sedós, amb bona acidesa i un final lleugerament salí. Expressa amb elegància el caràcter de lilla. Ideal amb marisc, arrossos o com a aperitiu. / Es un rosado mallorquí con aromas a fruta roja fresca, flores y hierbas mediterráneas. En boca es fresco, equilibrado y sedoso, con buena acidez y un final ligeramente salino. Expresa con elegancia el carácter de la isla. Ideal con mariscos, arroces o como aperitivo. / This is a Mallorcan rosé with aromas of fresh red fruit, flowers, and Mediterranean herbs. On the palate, it's fresh, balanced, and silky, with good acidity and a slightly saline finish. It elegantly expresses the island's character. Ideal with seafood, rice dishes, or as an aperitif.

Consum ideal: 2025 - 2027

Reconeixements:

- Novetat en el mercat



Anma Tinto 2020

Bodega: Chozas Carrascal - San Antonio (Requena)

Zona: D.O. Utiel-Requena

Raïm: Garnacha, Syrah

Vi: Negre ecològic amb criança / Vino ecológico tinto con crianza / Organic red wine with aging

Anyada: 2020

Criança: Roman en fudres ovalats de 5.000 litres durant un període aproximat de 10 mesos / Permanece en fudres ovalados de 5.000 litros durante un periodo aproximado de 10 meses / It remains in 5,000-liter oval vats for approximately 10 months.

Alcohol: 13,5% vol.

Nota de tast: Color vermell picota amb reflexes vermell cirera. Capa mitjana, llàgrima generosa i aspecte net i brillant. Intensitat mitjana. Predominen els fruits vermells, seguits de notes torrefactes pròpies de la criança en fudre. S'aprecia un lleuger matís balsàmic que aporta frescor al conjunt. Amb gran intensitat i elegància, suau a l'atac però equilibrat. / Color rojo picota con reflejos rojo cereza. Capa media, lágrima generosa y aspecto limpio y brillante. Intensidad media. Predominan los frutos rojos, seguidos de notas torrefactas propias de la crianza en fudre. Se aprecia un ligero matiz balsámico que aporta frescura al conjunto. Con gran intensidad y elegancia, suave en el ataque pero equilibrado. / Cherry red color with cherry red highlights. Medium depth, generous tears, and a clean, bright appearance. Medium intensity. Red fruits predominate, followed by roasted notes typical of aging in foudre. A slight balsamic hue is noticeable, adding freshness to the overall wine. With great intensity and elegance, smooth yet balanced on the palate.

Consum ideal: 2025 - 2028

