

Selecció de novembre 2026

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

Vos presentam la selecció del mes de novembre de 2026, una proposta que combina blancs aromàtics i plens de frescor amb negres de caràcter, fruita i notes especiades. Una selecció de vins de Mallorca i de la península per gaudir de la temporada.



OPCIÓ A – 46,00 €

2 botelles de Barón Ladrón de Guevara Blanco 2025

2 botelles de Luna Lunera Tinto 2023

2 botelles de Belezos Crianza Rioja 2021

Barón Ladrón de Guevara Blanco 2025

Bodega: Bodegas Valdelana (Elciego – Àlaba)

Zona: D.O.Ca. Rioja

Raïm: Malvasia i Viura

Vi: Blanc jove sec i aromàtic / *Blanco joven seco y aromático* / *Dry and aromatic young white wine*

Anyada: 2025

Elaboració i criança: Verema la segona setmana de setembre. Maceració en fred, fermentació a temperatura controlada durant dues setmanes i criança de tres mesos sobre les lles fines / *Vendimia en la segunda semana de septiembre. Maceración en frío, fermentación a temperatura controlada durante dos semanas y crianza de tres meses sobre lías finas* / *Harvested in the second week of September. Cold maceration, followed by two weeks of temperature-controlled fermentation and three months of ageing on fine lees*

Alcohol: 12,5% vol.

Nota de tast: Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Aromes intensos de fruita tropical, com maracujà i mango, fruita de pinyol, fruita blanca i fonoll. En boca és ampli, sedós i fresc, amb una acidesa equilibrada i un final mineral amb records de flors blanques / *Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromas intensos de fruta tropical, como maracuyá y mango, fruta de hueso, fruta blanca e hinojo. En boca es amplio, sedoso y fresco, con una acidez equilibrada y un final mineral con recuerdos de flores blancas* / *Pale yellow with greenish reflections. Intense aromas of tropical fruit, such as passion fruit and mango, together with stone fruit, white fruit and fennel. Broad, silky and fresh on the palate, with balanced acidity and a mineral finish with hints of white flowers*

Consum ideal: 2026–2027



Luna Lunera Tinto 2023

Bodega: Bodega Dehesa de Luna (La Roda - Albacete)

Zona: IGP Vino de la Tierra de Castilla

Raïm: Tempranillo i Syrah

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

Anyada: 2023

Elaboració i criança: Fermentació durant 9 dies a un màxim de 25 °C. Fermentació malolàctica en dipòsit d'acer inoxidable i criança de 3 mesos en bótes de roure francès i americà / *Fermentación durante 9 días a un máximo de 25 °C. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable y crianza de 3 meses en barricas de roble francés y americano* / *Fermentation for 9 days at a maximum of 25 °C. Malolactic fermentation in stainless-steel tanks and 3 months of ageing in French and American oak barrels*

Alcohol: 14,5% vol.

Nota de tast: Aromes de fruita vermella fresca. En boca és equilibrat, amable i fàcil de gaudir, amb un perfil fresc i afruitat / *Aromas de fruta roja fresca. En boca es equilibrado, agradable y fácil de disfrutar, con un perfil fresco y afrutado* / *Aromas of fresh red fruit. Balanced, pleasant and easy-drinking on the palate, with a fresh and fruity profile*

Consum ideal: 2026–2028



Belezos Crianza Rioja 2021

Bodega: Bodegas Zugober (Lapuebla de Labarca – Àlaba)

Zona: D.O.Ca. Rioja

Raïm: 100% Tempranillo

Vi: Negre sec i elegant amb criança / *Tinto seco y elegante con crianza* / *Dry and elegant crianza red wine*

Anyada: 2021

Elaboració i criança: Verema manual. Criança de 14 mesos en bótes de roure americà i un mínim de 6 mesos en botella / *Vendimia manual. Crianza de 14 meses en barricas de roble americano y un mínimo de 6 meses en botella* / *Hand-harvested. Aged for 14 months in American oak barrels and at least 6 months in bottle*

Alcohol: 14% vol.

Nota de tast: Color vermell granat amb reflexos robí. Aromes intensos de fruita vermella i notes especiades aportades per la fusta. En boca és saborós i llarg, amb predomini de fruita madura / *Color rojo granate con reflejos rubí. Aromas intensos de fruta roja y notas especiadas aportadas por la madera. En boca es sabroso y largo, con predominio de fruta madura* / *Garnet-red colour with ruby reflections. Intense aromas of red fruit and spicy notes from the oak. Flavourful and long on the palate, with ripe fruit predominating*

Consum ideal: 2026–2030



Selecció de novembre 2026

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

Vos presentam la selecció del mes de novembre de 2026, una proposta que combina blancs aromàtics i plens de frescor amb negres de caràcter, fruita i notes especiades. Una selecció de vins de Mallorca i de la península per gaudir de la temporada.

OPCIÓ B – 65,10 €

2 botelles de Santa Catarina Nguany Blanc 2025

2 botelles de Viña Salceda Crianza 2021

2 botelles de Butibalaús Negre 2024



Santa Catarina Nguany Blanc 2025

Bodega: Santa Catarina (Sencelles – Illes Balears)

Zona: Vi de la Terra Mallorca

Raïm: 50% Viognier i 50% Malvasia

Vi: Blanc jove sec i aromàtic / *Blanco joven seco y aromático / Dry and aromatic young white wine*

Anyada: 2025

Elaboració i criança: Verema manual i selecció acurada del raïm. Refrigeració durant la nit i fermentació en acer inoxidable a 14–16 °C. Criança de 4 mesos sobre les lles fines / *Vendimia manual y cuidadosa selección de la uva. Refrigeración durante la noche y fermentación en acero inoxidable a 14–16 °C. Crianza de 4 meses sobre las lías finas / Hand-harvested with careful selection of the grapes. Chilled overnight and fermented in stainless steel at 14–16 °C. Aged on the fine lees for 4 months*

Alcohol: 13,5% vol.

Nota de tast: Nas complex i expressiu, amb aromes florals delicats, cítrics, albercoc i subtils notes tropicals. En boca és rodó i fresc, amb una acidesa viva però perfectament integrada / *Nariz compleja y expresiva, con delicados aromas florales, cítricos, albaricoque y sutiles notas tropicales. En boca es redondo y fresco, con una acidez viva y perfectamente integrada / Complex and expressive nose, with delicate floral aromas, citrus, apricot and subtle tropical notes. Round and fresh on the palate, with lively yet perfectly integrated acidity*

Consum ideal: 2026–2027



Viña Salceda Crianza 2021

Bodega: Viña Salceda (Elciego – Àlaba)

Zona: D.O.Ca. Rioja

Raïm: 85% Tempranillo, 12% Garnatxa i 3% Graciano

Vi: Negre sec i equilibrat amb criança / *Tinto crianza seco y equilibrado / Dry and balanced crianza red wine*

Anyada: 2021

Elaboració i criança: Maceració prefermentativa en fred durant 5 dies. Fermentació alcohòlica durant 10 dies a temperatura controlada i posterior fermentació malolàctica en dipòsit de formigó. Criança de 12 mesos en bótes de roure americà / *Maceración prefermentativa en frío durante 5 días. Fermentación alcohólica durante 10 días a temperatura controlada y posterior fermentación maloláctica en depósito de hormigón. Crianza de 12 meses en barricas de roble americano / Cold pre-fermentation maceration for 5 days. Temperature-controlled alcoholic fermentation for 10 days, followed by malolactic fermentation in concrete tanks. Aged for 12 months in American oak barrels*

Alcohol: 14% vol.

Nota de tast: Color vermell robí amb matisos violacis. Aromes intensos de fruita, vainilla i espècies com pebre blanc, lloret i nou moscada. En boca és ampli i equilibrat, amb bona acidesa i un final fresc / *Color rojo rubí con matices violáceos. Aromas intensos de fruta, vainilla y especias como pimienta blanca, laurel y nuez moscada. En boca es amplio y equilibrado, con buena acidez y un final fresco / Ruby-red colour with violet hues. Intense aromas of fruit, vanilla and spices such as white pepper, bay leaf and nutmeg. Broad and balanced on the palate, with good acidity and a fresh finish*

Consum ideal: 2026–2029

Reconeixements: 91 punts Tim Atkin



Butibalaús Negre 2024

Bodega: Can Majoral (Algaida – Illes Balears)

Zona: D.O. Pla i Llevant

Raïm: Tempranillo, Callet, Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah

Vi: Negre ecològic / *Tinto ecológico / Organic red wine*

Anyada: 2024

Elaboració i criança: Maceració i fermentació de 10 a 18 dies, segons la varietat, a 25 °C en dipòsits d'acer inoxidable. Després del sagnat es fa el cupatge i una criança de 9 mesos en bótes de roure / *Maceración y fermentación de 10 a 18 días, según la variedad, a 25 °C en depósitos de acero inoxidable. Tras el sangrado, se realiza el coupage y una crianza de 9 meses en barricas de roble / Maceration and fermentation for 10 to 18 days, depending on the grape variety, at 25 °C in stainless-steel tanks. After draining, the blend is assembled and aged for 9 months in oak barrels*

Alcohol: 12% vol.

Nota de tast: Color de cirera madura. Aromes intensos de fruits del bosc, amb notes de cacau i pebre vermell i records torrats de la bóta. En boca és ampli i equilibrat, amb tanins presents que es van suavitzant progressivament / *Color cereza madura. Aromas intensos de frutos del bosque, con notas de cacao, pimienta roja y recuerdos tostados de la bodega. En boca es amplio y equilibrado, con taninos presentes que se suavizan progresivamente / Mature cherry colour. Intense wild-fruit aromas, with notes of cocoa, red pepper and toasted oak. Broad and balanced on the palate, with tannins that gradually soften*

Consum ideal: 2026–2028

