

Selecció Abril 2026

Estimats socis i sòcies del Club de Vins de 5 Caixes i Mitja, vos presentam la selecció de vins del mes d'abril de 2026, una tria pensada per seguir descobrint i gaudint del vi, i per compartir-lo en aquells moments que val la pena: una bona taula, una conversa tranquil·la i la millor companyia.

OPCIÓ A – 46,70 €

2 Botelles de Blanco de Tempranillo de Pago del Vicario 2025

2 Botelles de Bocinets negre de Celler Masroig 2024

2 Botelles de Agnvs de autor tinto roble de Familia Valdelana 2024



Blanco de Tempranillo de Pago del Vicario 2025

Bodega: Pago del Vicario (Ciudad Real – Castella-La manxa)

Zona: D.O.P. Pago del Vicario

Raïm: 100% tempranillo, vinificació en blanc / *vinificado en blanco* / *white vinification*

Vi: Blanc jove aromàtic, ecològic i vegà / *Blanco joven aromático, ecológico y vegano* / *Aromatic, organic and vegan young white wine*

Anyada: 2025

Criança: Sense criança en fusta (fermentació en dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura per preservar aromes primaris) / *Sin crianza en madera (fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura)* / *No oak ageing, fermented in stainless steel under temperature control to preserve primary aromas.*

Alcohol: 13% vol.

Nota de tast: Color groc pàl·lid i brillant. En nas destaca un perfil cítric i dinàmic amb aranja, llimona, maracujà i notes d'herbes mediterrànies lleus. En boca és ampli, fresc i untuós, amb bona acidesa, fruita blanca madura i final agradable i equilibrat / *Color amarillo pálido y brillante. En nariz muestra un perfil cítrico y dinámico con pomelo, limón, maracuyá y leves notas de hierbas mediterráneas. En boca es amplio, fresco y untuoso, con buena acidez, fruta blanca madura y un final equilibrado y agradable* / *Pale, bright yellow color. On the nose, a dynamic citrus profile with grapefruit, lemon, passionfruit and subtle Mediterranean herb hints. On the palate it is broad, fresh and creamy, with good acidity, ripe white fruit and a balanced, pleasant finish*

Consum ideal: 2026 – 2027

Reconeixements: 95 punts i Medalla d'Or – Decanter (2024, V.2023) · 92 punts Plata – Decanter (2022, V.2021) · Bronze – Decanter (2021, V.2020). També 93 i 92 punts – Wine Enthusiast (V.2023 i 2024)



Bocinets negre de celler Masroig 2024

Bodega: Celler Masroig (El Masroig - Tarragona)

Zona: D.O. Catalunya

Raïm: Garnatxa i Carinyena / *Garnacha y Cariñena* / *Garnacha and Carignan*

Vi: Negre jove vegà / *Tinto joven vegano* / *Vegan young red wine*

Anyada: 2024

Criança: Sense criança en fusta, fermentat en dipòsits d'acer inoxidable per preservar la fruita i el caràcter varietal / *Sin crianza en madera, fermentado en depósitos de acero inoxidable para preservar la fruta* / *No oak ageing, fermented in stainless steel to preserve fruit character*

Alcohol: 14% vol.

Nota de tast: Color vermell cirera amb reflexos violacis. En nas destaquen fruits vermells frescos i tocs florals. En boca és fresc, afruitat i equilibrat, amb tanins suaus i final agradable / *Color rojo cereza con reflejos violáceos. En nariz destacan fruta roja fresca y notas florales. En boca es fresco, afrutado y equilibrado, con taninos suaves y final agradable* / *Cherry red with violet hues. On the nose: fresh red fruit and floral notes. On the palate it is fresh, fruity and balanced, with soft tannins and a pleasant finish*

Consum ideal: 2026 – 2028



Agnvs de Autor tinto roble de Familia Valdelana 2024

Bodega: Familia Valdelana (Elciego – La Rioja)

Zona: D.O.Ca. Rioja

Raïm: 100% Tempranillo

Vi: Negre jove amb criança curta / *Tinto joven con crianza corta* / *Young red wine with short oak ageing*

Anyada: 2024

Criança: Criança curta en barrica de roure (aprox. 3–4 mesos), seguida d'un breu afinament en ampolla / *Crianza corta en barrica de roble (aprox. 3–4 meses) con afinado en botella* / *Short ageing in oak barrels (approx. 3–4 months) followed by brief bottle ageing*

Alcohol: 14,5% vol.

Nota de tast: Color cardenalici (roig escarlata) amb ribets violacis. En nas, aromes molt ben dissenyats amb tocs de cirera que es fonen amb ressons de fruites silvestres i matisos subtils. En boca presenta una combinació atractiva de frescor i maduresa, amb fruita ben expressada, acidesa equilibrada i una estructura tànica adequada amb final potent / *Color cardinalicio (rojo escarlata) con ribete púrpura. Nariz con aromas muy bien diseñados, toques de cereza que se funden con ecos de frutas silvestres y matices profundos. En boca combina frescura y madurez, con fruta equilibrada, acidez refrescante y una estructura tánica adecuada con un final poderoso* / *Cardinal red with violet edges. On the nose, very well-designed aromas with cherry notes blending into hints of wild fruits and depth. On the palate it shows an attractive balance of freshness and maturity, with expressive fruit, balanced acidity and a structured, powerful finish*

Consum ideal: 2026 – 2029



Selecció Abril 2026

Estimats socis/sòcies del Club de Vins de 5 Caixes i Mitja, vos presentam la selecció de vins del mes d'abril de 2026, una tria pensada per seguir descobrint i gaudint del vi, i per compartir-lo en aquells moments que val la pena: una bona taula, una conversa tranquil·la i la millor companyia.

OPCIÓ B – 70,30 €

2 Botelles de Les Sorts Blanc de Celler Masroig 2023

2 Botelles de Soca-rel Politxó 2024

2 Botelles de Eguren Ugarte Cosecha 2023



Les Sorts Blanc de Celler Masroig 2023

Bodega: Celler Masroig (El Masroig - Tarragona)

Zona: D.O. Montsant

Raïm: 100% Garnatxa Blanca

Vi: Blanc amb criança sobre lies, vegà / *Blanco con crianza sobre lías, vegà* / *Vegan white wine aged on lees*

Anyada: 2023

Criança: Fermentació en bóta de roure francès i criança curta sobre lies fines amb battonage, aportant complexitat i textura / *Fermentación en barricas de roble francés y crianza corta sobre lías con battonage, aportando complejidad y textura* / *Fermented in French oak barrels with short aging on fine lees and battonage, adding complexity and texture*

Alcohol: 13% vol.

Nota de tast: Color groc amb reflexos daurats. En nas destaca flors blanques, mel i herbes aromàtiques amb lleus tocs torrats. A la boca és fresc, gras, complex i molt varietal / *Color amarillo con reflejos dorados. Nariz con flores blancas, miel y hierbas aromáticas, con suaves notas tostadas. En boca es fresco, graso, complejo y muy varietal* / *Yellow colour with golden highlights. On the nose: white flowers, honey, and aromatic herbs with subtle toasty notes. On the palate: fresh, rich, complex and very varietal*

Consum ideal: 2025 – 2027

Reconeixements: Medalla d'Or a *Grenaches du Monde* i als *Premis Vinari*, i 90 punts a *Decanter* i *Tim Atkin MW* en diferents anyades recents. Valorat també amb 88–90 punts a *Guía Peñín* i *Guía de Vins de Catalunya*, segons anyada.



Soca-rel Politxó 2024

Bodega: Microceller Soca-rel (Binissalem - Mallorca)

Zona: Vi de la Terra Mallorca

Raïm: 100% Politxó (també conegut com esperó de gall), és una varietat autòctona de Mallorca / *es una variedad autóctona de Mallorca, tradicionalmente utilizada en la vinificación local* / *is an indigenous variety from Mallorca, traditionally used in local winemaking*

Vi: Negre jove natural i ecològic / *Tinto joven natural y ecológico* / *Natural and organic young red wine*

Anyada: 2024

Criança: Sense criança en fusta, fermentació espontània amb llevats autòctons i repòs en dipòsits d'acer inoxidable / *Sin crianza en madera, fermentación espontánea con levaduras nativas y reposo en depósitos de acero inoxidable* / *No oak ageing, spontaneous fermentation with native yeasts and stainless-steel ageing*

Alcohol: 12,50% vol.

Nota de tast: Color vermell cirera amb rivet violaci. Aromes de fruita vermella fresca amb notes herbàcies mediterrànies i espècies lleus. En boca és afruitat, fresc i lleuger, amb tanins suaus i un final net i aromàtic / *Color rojo cereza con ribete violáceo. Aromas de fruta roja fresca con notas herbáceas mediterráneas y especias suaves. En boca es afrutado, fresco y ligero, con taninos suaves y final limpio y aromático* / *Cherry red with violet hues. Aromas of fresh red fruit with Mediterranean herbal and gentle spice notes. On the palate it is fruity, fresh and light, with soft tannins and a clean aromatic finish*

Consum ideal: 2026 – 2029



Eguren Ugarte Cosecha 2023

Bodega: Eguren Ugarte (Laguardia - Àlaba)

Zona: D.O.Ca Rioja

Raïm: 80% Tempranillo, 20% Garnatxa

Vi: Vi negre jove equilibrat, vegà / *Vino tinto joven equilibrado, vegano* / *Balanced and vegan young red wine*

Anyada: 2023

Criança: Sense criança en fusta, elaborat principalment en dipòsits d'acer inoxidable per preservar la fruita i el caràcter varietal / *Sin crianza en madera, elaborado en depósitos de acero inoxidable para preservar la fruta* / *No oak ageing, produced in stainless steel to preserve fruit character*

Alcohol: 14% vol.

Nota de tast: Color vermell cirera amb reflexos granats. Aromes de fruita vermella i negra madura amb tocs florals, espècies lleus i notes suaus de fusta. En boca és equilibrat, afruitat i rodó, amb tanins suaus i un final agradable / *Color rojo cereza con reflejos granates. Nariz con fruta roja y negra madura, toques florales, especias ligeras y suaves notas de madera. En boca es equilibrado, frutal y redondo, con taninos suaves y final agradable* / *Cherry red with garnet highlights. Aromas of ripe red and black fruit with floral hints, gentle spice and soft wood notes. On the palate it is balanced, fruity and round, with soft tannins and a pleasant finish*

Consum ideal: 2026 – 2028

Reconeixements: *Guía Peñín*: entre 89–91 punts per a edicions Cosecha recents (anyades similars).

