

Selecció Març 2026

Estimats socis/sòcies del Club de Vins de 5 Caixes i Mitja, vos presentam la selecció que hem escollit del mes de Març de 2026, que esperem vos sigui de gran complement per compartir en els dinars o sopars, amb bona companyia.

OPCIÓ A – 47,00 €

2 Botelles de Àngel Blanc de Blanca 2025

2 Botelles de Corazón Loco tinto 2024

2 Botelles de Pago del Vicario Penta 2022



Àngel Blanc de Blanca 2025

Bodega: Bodegas Àngel (Santa Maria del Camí - Mallorca)

Zona: Vi de la Terra Mallorca

Raïm: Premsal blanc, Viognier, Chardonnay i Moscatell

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

Anyada: 2025

Criança: Sense criança en fusta (fermentació en dipòsits d'acer inoxidable) / *Sin crianza en madera (fermentación en depósitos de acero inoxidable)* / *Young wine with no oak ageing (fermented and aged in stainless steel)*.

Alcohol: 12,50% vol.

Nota de tast: Color groc palla amb reflexos daurats, net i brillant. En nas aromes fresques i afruitades de fruita blanca i cítrics amb notes d'herbes aromàtiques i fonoll. A la boca és fresc, viu amb acidesa equilibrada, afruitat i amb final llarg i refrescant / *Color amarillo pálido con reflejos dorados, limpio y brillante. Nariz con aromas frescos y frutales de fruta blanca y cítricos con notas herbáceas y de hinojo. En boca es fresco, vivo, con acidez equilibrada, afruitado y final largo y refrescante* / *Pale yellow with golden highlights, clean and bright. On the nose: fresh fruit and citrus aromas with floral and herbal hints including fennel. On the palate it is fresh, lively, well-balanced acidity, fruity and with a long refreshing finish*

Consum ideal: 2026 - 2027



Corazón Loco tinto 2024

Bodega: Andrés Iniesta (Fuentealbilla - Albacete)

Zona: D.O. Manchuela

Raïm: Tempranillo y Syrah

Vi: Negre jove / Tinto joven / *Young red wine*

Anyada: 2024

Criança: Sense criança en fusta (fermentació en dipòsits d'acer inoxidable) / *Sin crianza en madera (fermentación en depósitos de acero inoxidable)* / *Young wine with no oak ageing (fermented and aged in stainless steel)*.

Alcohol: 13% vol.

Nota de tast: Color vermell violeta intens, molt atractiu a la vista. Al nas combina aromes a gerds, cirera i móra de l'ull de llebre amb notes de violetes, cacau i regalèssia de la potent Syrah. A la boca ressalta la seva franquesa, recordant totes les sensacions que trobes al nas. De pas llarg, suau i persistent / *Color rojo violeta intenso, muy atractivo a la vista. En nariz combina aromas a frambuesa, cereza y mora del tempranillo con notas de violetas, cacao y regaliz de la potente Syrah. En boca resalta su franqueza, recordando todas las sensaciones que encuentras en la nariz. De paso largo, suave y persistente* / *A deep, vibrant, deep violet-red color. The nose combines aromas of raspberry, cherry, and blackberry from the Tempranillo with notes of violets, cocoa, and licorice from the powerful Syrah. On the palate, its straightforwardness shines through, echoing all the sensations found on the nose. A long, smooth, and persistent finish.*

Consum ideal: 2026 - 2027



Pago del Vicario Penta 2022

Bodega: Pago del Vicario (Ciudad Real)

Zona: D.O.P. Pago del Vicario

Raïm: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah i Petit Verdot

Vi: Negre jove amb criança moderada/Tinto joven con crianza moderada/*Red wine with moderate ageing*

Anyada: 2022

Criança: 5 mesos en barrica de roure francès després de la fermentació, aportant estructura i suavitat / *5 meses en barrica de roble francés tras la fermentación, aportando estructura y suavidad* / *5 months in French oak barrels after fermentation, enhancing structure and smoothness*

Alcohol: 14% vol.

Nota de tast: Color vermell cirera de capa alta amb ribet violaci, brillant i glicèric. En nas destaca una intensitat de fruita vermella madura (compota, cireres en licor) amb tocs balsàmics de menta i regalèssia, espècies i tabac torrat. A la boca és afruitat, fresc i apetitos, amb acidesa viva i tanins cremosos, equilibri entre dolçor i frescor, i un final llarg i especiat / *Color rojo cereza de capa alta con ribete violáceo, brillante y glicérico. En nariz destacan intensos aromas de fruta roja madura, compota de fresa y cerezas en licor, con notas balsámicas de menta y regaliz, especias y tabaco tostado. En boca es afruitado, fresco y apetitoso, con acidez viva y taninos cremosos, equilibrado entre dulzor y frescura, con un final largo y especiado* / *Deep cherry red with a violet rim, bright and glyceric. On the nose: intense ripe red fruit (strawberry compote, cherries in liqueur) with balsamic hints of mint and licorice, spice and toasted tobacco. On the palate: fruity, fresh and appetizing, with lively acidity, creamy tannins, balanced sweetness and a long spiced finish*

Consum ideal: 2026 - 2029



Selecció Març 2026

Estimats socis/sòcies del Club de Vins de 5 Caixes i Mitja, vos presentam la selecció que hem escollit del mes de Març de 2026, que esperem vos sigui de gran complement per compartir en els dinars o sopars, amb bona companyia.

OPCIÓ B – 72,00 €

2 Botelles de Casa Rojo El Gordo del Circo Verdejo 2024

2 Botelles de Soca-rel Escursac 2024

2 Botelles de La Tribuna Cosmopolitan 2022



Casa Rojo El Gordo del Circo 2024

Bodega: Casa Rojo (Olmedo - Valladolid)

Zona: D.O. Rueda

Raïm: 100% Verdejo

Vi: Blanc jove amb criança sobre lies fines / *Blanco joven con crianza sobre lías finas / Young white Verdejo wine with fine lees ageing*

Anyada: 2024

Criança: Criança de 5 mesos sobre lies fines aportant estructura i rodonesa en boca / *Crianza de 5 meses sobre lías finas aportando redondez y estructura / Aged 5 months on fine lees, adding structure and roundness.*

Alcohol: 13% vol.

Nota de tast: Color groc palla amb reflexos verdosos i brillant. En nas és elegant i intens amb notes herbàcies, fruita blanca, cítrics i tocs especiats. A la boca és ampli, fresc, amb textura sedosa i bona longitud gràcies a la criança sobre lies / *Color amarillo pajizo con reflejos verdosos y brillante. Nariz elegante e intensa, con notas herbáceas, fruta blanca, cítricos y toques especiados. En boca es amplio, fresco, con textura sedosa y buena longitud por la crianza sobre lías / Straw yellow colour with green highlights and bright appearance. On the nose: elegant, intense herbaceous notes with white fruit, citrus and spicy hints. On the palate it is broad, fresh, with a silky texture and good length from lees ageing*

Consum ideal: 2026 – 2027

Reconeixements: 92 punts al portal especialitzat Tannico



Soca-rel Escursac 2024

Bodega: Microceller Soca-rel (Binissalem - Mallorca)

Zona: Vi de la Terra Mallorca

Raïm: 100% Escursac

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

Anyada: 2024

Criança: Sense criança en fusta (fermentat en inox); fermentació espontània de 8 dies amb llevats autòctons i malolàctica natural / *Sin crianza en madera (fermentado en inox); fermentación espontánea de 8 días con levaduras nativas y maloláctica natural / Young wine with no oak ageing (fermented in stainless steel); 8 days spontaneous fermentation with native yeasts and natural malolactic*

Alcohol: 12,50% vol.

Nota de tast: Color vermell cirera amb rivet violaci. Aromes afruitats i especiats amb notes mediterrànies herbàcies i mineralitat fina. En boca és fresc, elegant, lleuger i persistent, amb tanins fins i un caràcter mediterrani distintiu / *Color rojo cereza con ribete violáceo. Aromas afrutados y especiados con notas herbáceas mediterráneas y mineralidad fina. En boca es fresco, elegante, ligero y persistente, con taninos finos y carácter mediterráneo / Cherry red with a violet rim. Aromas of fruit and spice with Mediterranean herbal and fine mineral notes. On the palate it is fresh, elegant, light and persistent, with fine tannins and a distinct Mediterranean character*

Consum ideal: 2026 – 2028

Reconeixements: 93 punts a la Guia Parker, per a l'anyada 2023. L'anyada 2024 es valora en una trajectòria similar atesa la continuïtat de vinificació.



La Tribuna Cosmopolitan 2022

Bodega: El Angosto (Ontinyent - València)

Zona: D.O. València

Raïm: Bobal, Garnatxa i Syrah

Vi: Vi negre amb criança breu / *Vino tinto con crianza breve / Red wine with short ageing*

Anyada: 2022

Criança: Criança de 4 mesos en barrica de roure francès + mínim 2 mesos en ampolla / *Crianza de 4 meses en barrica de roble francés + mínimo 2 meses en botella / Aged 4 months in French oak barrels with at least 2 months bottle ageing*

Alcohol: 13,50% vol.

Nota de tast: Color rubí intens amb reflexos violacis. En nas destaca fruita vermella fresca i madura amb notes florals i lleus torrats. En boca és ampli, rodó i saborós, amb bona acidesa, tanins madurs i un final agradable / *Color rubí intenso con reflejos violáceos. Nariz con fruta roja fresca y madura, notas florales y ligeros tostados. En boca es amplio, redondo y sabroso, con buena acidez, taninos maduros y final agradable / Intense ruby red with violet highlights. On the nose: fresh and ripe red fruit with floral and light toasted notes. On the palate it is broad, round and tasty, with good acidity, ripe tannins and a pleasant finish*

Consum ideal: 2026 – 2029

Reconeixements: 92 punts James Suckling; 91 punts Tim Atkin; 90 punts Wine Enthusiast Medalla d'Or Concours Mondial de Bruxelles i Berliner Wein Trophy; Plata Mundus Vini

