

Selecció d'octubre 2026

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

Vos presentam la selecció del mes d'octubre de 2026, una tria que acompanya el canvi de temporada amb vins frescs, aromàtics i plens de caràcter, des de blancs amb nervi fins a negres lleugers i equilibrats.

OPCIÓ A - 50,70 €

2 botelles de Duquesa de Valladolid Verdejo 2024

2 botelles de Dehesa de Luna Orígenes 2023

2 botelles de Briego Tiempo Crianza 2021



Duquesa de Valladolid Verdejo 2025

Bodega: Bodegas Aura (Rueda - Valladolid)

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: 2024

Elaboració i criança: Verema nocturna. Maceració en fred i fermentació a baixa temperatura durant tres setmanes. Criança sobre les seves pròpies lies / *Vendimia nocturna. Maceración en frío y fermentación a baja temperatura durante tres semanas. Crianza sobre sus propias lías / Night harvesting. Cold maceration and low-temperature fermentation for three weeks. Aged on its own fine lee.*

Alcohol: 13,5% vol.

Nota de tast: Color groc brillant amb tons groc palla verdosos. En nas és complex i fresc, amb notes de fruita tropical com la pinya i el mango, matisos de flors blanques i el característic fenc de la varietat Verdejo. En boca reapareixen el fenc i les flors. Molt llarg i equilibrat, amb un bon postgust / *Color amarillo brillante con tonos pajizos verdosos. En nariz es complejo y fresco, con notas de fruta tropical como la piña y mango, matices de flores blancas y el característico heno de la variedad Verdejo. En boca vuelven el heno y las flores. Muy largo en boca y equilibrado, con un buen postgusto / Bright yellow in colour with greenish straw hues. Complex and fresh on the nose, with tropical fruit such as pineapple and mango, with flowers and the characteristic hay notes of the Verdejo variety. On the palate, hay and flowers return. Very long and well balanced, with a pleasant lingering finish.*

Consum ideal: 2026 -2027

Reconeixements: 88 punts WineAlign (2026)



Dehesa de Luna Orígenes 2023

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

Zona: Vino de España

Raïm: Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo i Mazuelo.

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

Anyada: 2023

Elaboració i criança: Verema manual i vinificació per separat de cada varietat. Després de la fermentació malolàctica en dipòsit d'acer inoxidable, es realitza l'assemblatge. Criança de 6 mesos en bótes de roure francès i americà / *Vendimia manual y vinificación por separado de cada variedad. Tras la fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable, se realiza el ensamblaje. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés y americano / Hand-harvested grapes, with each variety vinified separately. After malolactic fermentation in stainless steel tanks, the wine is blended. Aged for 6 months in French and American oak barrels*

Alcohol: 14% vol.

Nota de tast: Color vermell picota amb ribet blavós. Aromes de fruita vermella madura, sotabosc i notes balsàmiques. En boca és fresc, estructurat i persistent / *Color rojo picota con ribete azulado. Aromas de fruta roja madura, monte bajo y notas balsámicas. En boca es fresco, estructurado y persistente / Cherry-red colour with a bluish rim. Aromas of ripe red fruit, woodland and balsamic notes. Fresh, structured and persistent on the palate.*

Consum ideal: 2026 -2028



Briego Tiempo Crianza 2021

Bodega: Bodegas Briego (Fompedraza - Valladolid)

Zona: D.O. Ribera del Duero

Raïm: 100% Tempranillo

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

Anyada: 2021

Elaboració i criança: Envellit durant 15 mesos en bótes de roure francès i americà / *Envejecido durante 15 meses en barricas de roble francés y americano / Aged for 15 months in French and American oak barrels*

Alcohol: 14,5% vol.

Nota de tast: Color roig granat intens amb lleugers reflexos robí i llàgrima densa; nas intens de fruita vermella i negra madura, amb notes especiades, de cacau i un toc balsàmic de regalèssia; en boca és rodó, equilibrat i estructurat, amb fruita madura, espècies i torrats, i un final llarg i persistent / *Color rojo granate intenso con ligeros reflejos rubí y lágrima densa; nariz intensa de fruta roja y negra madura, con notas especiadas, de cacao y un toque balsámico de regaliz; en boca es redondo, equilibrado y estructurado, con fruta madura, especias y tostados, y un final largo y persistente / Intense garnet-red colour with subtle ruby reflections and a dense tear; an expressive nose of ripe red and black fruit, with spicy and cocoa notes and a balsamic hint of liquorice; round, balanced and well-structured on the palate, with ripe fruit, spice and toasted notes, followed by a long, persistent finish.*

Consum ideal: 2026 -2030

Reconeixements: 90 punts Tim Atkin Top 100 Ribera del Duero 2024 – Medalla d'Or en el Certàmen Internacional CINVE 2025 – 92 punts a International Wine & Spirits Awards 2025 amb medalla d'or.



Selecció d'octubre 2026

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

Vos presentam la selecció del mes d'octubre de 2026, una tria que acompanya el canvi de temporada amb vins frescs, aromàtics i plens de caràcter, des de blancs amb nervi fins a negres lleugers i equilibrats.

OPCIÓ B - 71,80 €

2 botelles de Arrayán La Suerte Albillo Real 2024

2 botelles de Biurko Joanes de Bargota tinto joven 2024

2 botelles de Soca-Rel Escursac - Mantonegro 2024



Arrayán La Suerte Albillo Real 2024

Bodega: Bodega Arrayán (Santa Cruz de Retamar – Toledo)

Zona: D.O. Méntrida

Raïm: 100% Albillo Real

Vi: Blanc amb criança, sec, fresc i mineral / *Blanco con crianza, seco, fresco y mineral* / *Dry, fresh and mineral white wine aged in oak*

Anyada: 2024

Elaboració i criança: Maceració amb pells fredes durant dos dies. Premsatge i fermentació espontània a temperatura controlada en bóta. Vuit mesos en roure francès de 300 i 500 litres / *Maceración con pieles en frío durante dos días. Prensado y fermentación espontánea a temperatura controlada en barrica. Ocho meses en roble francés de 300 y 500 l* / *Cold skin maceration for two days. Pressing and spontaneous fermentation at controlled temperatures in barrels. Aged for eight months in 300- and 500-liter French oak.*

Alcohol: 13,5% vol.

Nota de tast: Color groc pàl·lid. Aromes de flors i fruita cítrica, amb notes minerals i balsàmiques; en boca és saborós, fresc i equilibrat, amb textura suau, bona tensió mineral i un final llarg i lleugerament especiat / *Color amarillo pálido. Aromas de flores y fruta cítrica, con notas minerales y balsámicas; en boca es sabroso, fresco y equilibrado, con textura suave, buena tensión mineral y un final largo y ligeramente especiado* / *Pale yellow colour. Floral and citrus fruit aromas with mineral and balsamic notes; fresh, flavoursome and balanced on the palate, with a soft texture, good mineral tension and a long, subtly spicy finish.*

Consum ideal: 2026 -2028

Reconeixements: 96 punts Tim Atkin - 95 punts Decanter - 91+ punts Robert Parker



Biurko Joanes de Bargota tinto joven 2024

Bodega: Bodega Biurko Gorri (Bargota - Navarra)

Zona: D.O.Ca. Rioja

Raïm: 100% Tempranillo

Vi: Negre jove sec i afruitat / *Tinto joven, seco y afrutado* / *Dry, fruity young red wine*

Anyada: 2024

Elaboració i criança: Elaborat amb raïm procedent de vinyes situades en zones altes, sobre sòls de muntanya i sota un clima continental. El raïm se sotmet a un sistema de despalillat / *Elaborado con uvas procedentes de viñedos situados en zonas altas, sobre suelos de montaña y bajo un clima continental. La uva se somete a un sistema de despalillado* / *Made with grapes from vineyards located in high-altitude areas, on mountain soils and under a continental climate. The grapes undergo destemming.*

Alcohol: 13,5% vol.

Nota de tast: Aromes frescs i afruitats. En boca és saborós i fi, amb un perfil fresc i afruitat, equilibrat en alcohol i acidesa / *Aromas frescos y afrutados. En boca es sabroso y fino, con un perfil fresco y afrutado, equilibrado en alcohol y acidez* / *Fresh and fruity aromas. Flavoursome and fine on the palate, with a fresh, fruity profile, well balanced in alcohol and acidity.*

Consum ideal: 2026 -2027



Soca-Rel Escursac - Mantonegro 2024

Bodega: Microceller Soca-Rel (Consell - Mallorca)

Zona: Vi de la Terra Mallorca

Raïm: 49,5% Escursac, 50,5% Manto Negro

Vi: Negre de taula ecològic, fresc i lleuger / *Tinto de mesa ecológico, fresco y ligero* / *Organic table red wine fresh and light*

Anyada: 2024

Elaboració i criança: Les dues varietats es veremen el mateix dia i fermenten conjuntament de manera espontània amb llevats naturals, a partir d'un peu de cuba preparat quatre dies abans de la verema. El raïm es despalilla sense estrènyer i es fa una cofermentació d'Escursac i Mantonegro. Criança de 6 mesos en dipòsits d'acer inoxidable. Vi sense filtrar / *Las dos variedades se vendimian el mismo día y fermentan conjuntamente de forma espontánea con levaduras naturales, a partir de un pie de cuba preparado cuatro días antes de la vendimia. La uva se despalilla sin estrujar y se realiza una cofermentación de Escursac y Manto Negro. Crianza de 6 meses en depósitos de acero inoxidable. Vino sin filtrar* / *Both varieties are harvested on the same day and undergo spontaneous co-fermentation with natural yeasts, using a pied de cuve prepared four days before harvest. The grapes are destemmed without crushing and Escursac and Mantonegro are co-fermented. Aged for 6 months in stainless steel tanks. Unfiltered wine.*

Alcohol: 12% vol.

Nota de tast: Color cirera de capa mitjana amb matisos violacis. Fresc, lleuger i fàcil de beure, amb aromes de fruita vermella, notes florals i subtils matisos terrosos. En boca és saborós i àgil, amb una acidesa viva, tanins suaus i un final delicat amb subtils notes fruitals / *Color cereza de capa media con matices violáceos. Fresco, ligero y fácil de beber, con aromas de fruta roja, notas florales y sutiles matices terrosos. En boca es sabroso y ágil, con una acidez viva, taninos suaves y un final delicado con sutiles notas frutales* / *Medium-depth cherry colour with violet hues. Fresh, light and easy-drinking, with red-fruit aromas, floral notes and subtle earthy nuances. Flavoursome and lively on the palate, with vibrant acidity, soft tannins and a delicate finish with subtle fruity notes*

Consum ideal: 2026 -2027

Reconeixements: 9 punts Parker (2023) – 94 punts Decántalo (2022)

