

Selecció Juny 2025

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

OPCIÓ A – 44,79 €

2 Botelles de Cantos de Valpiedra Crianza 2020

2 Botelles de Coincidències Blanc 2023

2 Botelles de Brisa Marina Verdejo 2024



Cantos de Valpiedra Crianza 2020

Bodega: Finca Valpiedra – Fuenmayor (Rioja)

Zona: D.O. Ca Rioja

Raïm: 97% Tempranillo, 3% Garnacha

Vi: Negre amb criança / Tinto con crianza / *Aged red wine*

Anyada: 2020

Criança: 12 mesos de criança en bótes de roure americà i francès / 12 meses de crianza en barricas de roble americano y francés / *12 months of aging in American and French oak barrels*

Alcohol: 13,5% vol.

Nota de tast: És un vi negre molt aromàtic, fresc i mineral, es caracteritza pel seu gran equilibri i intensitat, un vi negre bo per a carns blanques com gall dindi, xai de llet i porc. / Es un vino tinto muy aromático, fresco y mineral, se caracteriza por su gran equilibrio e intensidad, un vino tinto bueno para carnes blancas como pavo, cordero lechal y cerdo. / *It is a very aromatic, fresh, and mineral red wine, characterized by its great balance and intensity, a good red wine for white meats such as turkey, suckling lamb, and pork.*

Consum ideal: 2025 - 2028

Reconeixements:

- 91 Punts i 5 estrelles a la Guia Peñin



Coincidències Blanc 2023

Bodega: Celler Masroig – El Masroig (Tarragona)

Zona: D.O. Terra Alta

Raïm: Garnatxa Blanca, Macabeu, Moscatell d'Alexandria

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

Anyada: 2023

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

Alcohol: 13,5% vol.

Nota de tast: Es presenta en un groc brillant amb reflexes verdosos. Al nas es despleguen aromes florals i afrutades amb tocs de cítrics. A la boca és fresc, equilibrat i rodó, amb tanins dolços, així com cítrics i notes tropicals. / Se presenta en un amarillo brillante con reflejos verdosos. En la nariz se despliegan aromas florales y afrutados con toques de cítricos. En boca es fresco, equilibrado y redondo, con taninos dulces, así como cítricos y notas tropicales. / *It presents a bright yellow with greenish hues. Floral and fruity aromas with hints of citrus unfold on the nose. The palate is fresh, balanced, and round, with sweet tannins, as well as citrus and tropical notes.*

Consum ideal: 2025 - 2026



Brisa Marina Verdejo 2024

Bodega: Bodegas y Viñedos Ángel Lorenzo - Pozaldez (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: Color groc palla intens amb tons verdosos. Al nas és net i potent, amb armoes de fruita verda, cítrics, poma i pinya combinat amb flors blanques. En boca és equilibrat i té un gust final fresc. / Color amarillo pajizo intenso con tonos verdosos. En nariz es limpio y potente, con armoas a fruta verde, cítricos, manzana y piña combinado con flores blancas. En boca es equilibrado y posee un gusto final fresco. / *Intense straw yellow color with greenish tones. The nose is clean and powerful, with aromas of green fruit, citrus, apple, and pineapple combined with white flowers. The palate is balanced and has a fresh finish.*

Consum ideal: 2025 - 2026



Selecció Juny 2025

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

OPCIÓ B – 67,89 €

2 Botelles de Can Axartell Madò 2023
2 Botelles de Aura Sauvignon Blanc 2024
2 Botelles de Quibia 2023



Can Axartell Madò 2023

Bodega: Finca Can Axartell – Pollença (Mallorca)

Zona: V.T. Mallorca

Raïm: Callet, Manto Negro, Gorgollassa, Syrah

Vi: Negre ecològic amb criança / *Tinto ecológico con crianza / Organic red wine with aging*

Anyada: 2023

Criança: 8 mesos en barrica de roble / *8 meses en barrica de roble / 8 months in oak barrels*

Alcohol: 14% vol.

Nota de tast: Color robí intens amb rivet violaci de capa mitjana, net i brillant. Compte amb una llàgrima lleugerament densa. Intensitat aromàtica mitjana-alta, destacant aromes de fruita vermella en compota combinades amb notes de pastisseria, vainilla i subtils aromes fumades. / *Color rubí intenso con ribete violáceo de capa media, limpio y brillante. Cuenta con una lágrima ligeramente densa. Intensidad aromática media-alta, destacando aromas de fruta roja en compota combinadas con notas de pastelería, vainilla y sutiles aromas ahumados. / Intense ruby color with a violet rim, medium depth, clean and bright. It has slightly dense tears. Medium-high aromatic intensity, highlighting aromas of stewed red fruit combined with notes of pastry, vanilla, and subtle smoky aromas.*

Consum ideal: 2025 - 2030

Reconeixements:

- Novetat en el mercat



Aura Sauvignon Blanc 2024

Bodega: Bodegas Aura (Grupo Sogrape) – Rueda (Valladolid)

Zona: D.O. Rueda

Raïm: 100% Sauvignon Blanc

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: Té un color groc palla amb tons verdosos, net i brillant. De gran riquesa aromàtica, destaquen els seus intensos matisos a mata de tomàquet, fruita tropical, aranja i espàrrec verd. A la boca té una entrada explosiva, és gras i equilibrat en acidesa, tornant a aparèixer els tons tropicals amb un llarg final. / *Tiene un color amarillo pajizo con tonos verdosos, limpio y brillante. De gran riqueza aromática, destacan sus intensos matices a mata de tomate, fruta tropical, pomelo y espárrago verde. En boca tiene una entrada explosiva, es graso y equilibrado en acidez, volviendo a aparecer los tonos tropicales con un largo final. / It has a clean, bright, straw-yellow color with greenish tones. Its aromatic richness stands out, with intense nuances of tomato, tropical fruit, grapefruit, and green asparagus. On the palate, it has an explosive entry, is full-bodied, and has balanced acidity, with tropical tones resurfacing in a long finish.*

Consum ideal: 2025 - 2027

Reconeixements:

- 88 Punts a la Guia Peñin (2023)



Quibia 2023

Bodega: Ànima Negra - Felanitx (Mallorca)

Zona: Mallorca

Raïm: 40% Callet, 35% Prensal Blanc, 25% Giró Ros

Vi: Blanc amb petita criança / *Blanco con pequeña crianza / White wine with a little aging*

Anyada: 2023

Criança: Fermentat i envellit sobre les mares durant uns tres mesos en tancs d'acer inoxidable de 7.000L / *Fermentado y envejecido sobre lías durante unos tres meses en tanques de acero inoxidable de 7.000L / Fermented and aged on lees for approximately three months in 7,000L stainless steel tanks*

Alcohol: 13% vol.

Nota de tast: Un vi fresc i mediterrani. Al nas sobresurt la fruita blanca i fruita tropical, fins herbacis amb notes florals i apunts minerals. Agradable final cítric, amb lleugers tocs amargs. / *Un vino fresco y mediterráneo. En nariz sobresale la fruta blanca y fruta tropical, finos herbáceos con notas florales y apuntes minerales. Agradable final cítrico, con ligeros toques amargos. / A fresh, Mediterranean wine. The nose is dominated by white and tropical fruit, with fine herbal notes and floral and mineral hints. The finish is pleasantly citrusy, with light bitterness.*

Consum ideal: 2025 - 2027

Reconeixements:

- 90 Punts a la Guia Peñin

