



Wine and Tour Experience Biniagual.
Opción 2

Tour, Bodega y Pueblo:

Bodega: Visita a la bodega donde explicamos el proyecto ecológico y la elaboración de los vinos; visitamos las naves de fermentación y guarda y la de crianza en barricas.

Pueblo: Relatamos la historia de Biniagual que dio paso a la actual bodega y pueblo, paseamos por el Llogaret y sus jardines.

Vinos de la Cata (6):

Memòries de Biniagual Blanc 2023
Memòries de Biniagual Rosat 2023
Memòries de Biniagual Negre 2019
Red Ice 2020
Finca Biniagual Negre 2020
Finca Biniagual Mantonegro 2019

Tapas Mallorquinas:

Empanada Mallorquina

Pasta lisa rellena de carne y guisantes.

Coca Mallorquina

Masa de pan plana y salada con un trempó de verduras por encima.

Nora

Producto cocido elaborado a partir de carne de cerdo picada, mezclada con sal, orejones, ciruelas y pasas.

Figatella

Producto autóctono mallorquín elaborado a partir de carne cerdo y especias.

Fuet Negro

Producto curado, elaborado a partir de magro de cerdo negro y especias.

Sobrasada de Mallorca

Embutido curado elaborado a partir de carne de cerdo negro y blanco, toques de pimienta negra y pimentón.

Surtido de quesos

Manchego, Mahones y Cabra

**Pan moreno mallorquín acompañado de aceitunas de la Finca Biniagual,
Aceite de Oliva Extra-Virgen Biniagual y Mermelada de Naranja
Biniagual.**

Precio: 65,00.- € p.p; Iva Incluido.

Finca Biniagual.

CIF: B07017361

Llogaret de Biniagual. Ap Correos 5. 07350 Binissalem. Mallorca. España.

Teléfono: +34.971.870.111 – Vinoteca: +34.690.224.007

info@finca-biniagual.com . www.finca-biniagual.com

