

## PREMIUM WINE & TOUR EXPERIENCE BINIAGUAL

### OPCIÓN 4



#### 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):

Finca Biniagual Verán Blanc 2023  
Binimare Rosat 2023  
Finca Biniagual Negre 2021  
Finca Biniagual Verán 2021  
Finca Biniagual Gran Veran 2021  
Finca Biniagual Mantonegro 2020

#### Tapas mallorquinas:

Empanada mallorquina: pasta lisa rellena de carne y guisantes  
Coca mallorquina: masa de pan plana y salada, con un trempó de verduras  
Selección de embutidos mallorquines: figatella, nora, sobrassada y fuet  
Surtido de quesos de Baleares: oveja, cabra y vaca  
Jamón ibérico

Pan moreno mallorquín acompañado de aceitunas, aceite de oliva virgen-extra ECO y mermelada de naranja de la Finca Biniagual

**PRECIO: 79,00 EUROS P.P; IVA INCLUIDO**