

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