

GUIA

DELS VINS I CEL·LERS DE MENORCA





Contacte celler
Contacto bodega



Història del celler
Historia de la bodega



Ubicació i característiques del terreny
Ubicación y características del suelo



Tipus de vins
Tipos de vinos



Serveis del celler
Servicios de la bodega



Varietat del raïm
Variedad de la uva



Elaboració
Elaboración



Grau alcohòlic. Temperatura de servei
Grado alcohólico. Temperatura de servicio



Nota de cata
Nota de cata



Maridatge
Maridaje



Cellers / Bodegas



Blanc / Blanco



Rosat / Rosado



Negre / Tinto



Altres vins / Otros vinos

Edita / *Edita*: Associació Leader Illa de Menorca

Col·labora / *Colabora*: Consell Insular de Menorca

Coordinació, disseny editorial i maquetació / *Coordinación, diseño editorial y maquetación*: Baret Consultors

Fotografies / *Fotografías*: Joan Mercadal / Bodegas / Consell Insular de Menorca

Assessorament Lingüístic / *Asesoramiento lingüístico*: Ciceró Pascual

Traducció castellana / *Traducción castellana*: Cristina Sospedra

Impressió / *Impresión*: Gràfiques Menorca

Primera edició / *Primera edición*: Març del 2020 / Marzo 2020

Dipòsit Legal / *Depósito legal*: DL ME-154/2020

GUIA DELS VINS
I CELLERS
DE MENORCA

*GUÍA DE LOS VINOS
Y BODEGAS
DE MENORCA*



Menorca és terra de vins, ho va ser en el passat, ho és avui dia i té al davant un futur encara millor: Aquesta guia que teniu a les mans, impulsada pel Consell Insular de Menorca i finançada per l'Associació Leader Illa de Menorca, és el fruit de l'excel·lent feina que duen a terme els cellers menorquins, dels quals ens sentim plenament orgullosos com a comunitat.

Aquesta percepció no només la compartim nosaltres, sinó que es fa evident amb el reconeixement per part dels consumidors o quan, en els darrers tastos que han fet crítics gastronòmics, situen els vins que s'elaboren sota la Indicació Geogràfica Protegida Illa de Menorca a l'altura de les regions vitivinícoles més reconegudes del nostre país com La Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas o Priorat.

La viticultura s'ha convertit en un sector a l'alça en una illa com la nostra, que és reserva de biosfera i que la practica de manera responsable i sostenible. La recent declaració de Menorca com a regió gastronòmica europea 2022 per l'Institut

Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT) ens estalona com a destinació on els productes menorquins, i en especial el vi, juguen un paper essencial com a ambaixadors.

Des de l'àmbit públic continuarem fent feina per promoure aquesta cultura enològica que ens diferencia d'altres territoris i contribuirem a preservar aquest fruit tan preuat de la vinya, apostant per introduir noves varietats autòctones a la indicació geogràfica protegida que ajudin els cellers encara més amb un producte genuí, mediterrani i extraordinari.

Gaudiu d'aquesta experiència enogastronòmica que Menorca us ofereix.

Miquel Company
Conseller d'Economia i Territori del
Consell Insular de Menorca



Menorca es tierra de vinos, lo fue en el pasado, lo es hoy y tiene por delante un futuro aún mejor. Esta guía que tenéis en vuestras manos, promovida por el Consell Insular de Menorca y financiada por la Asociación Leader Isla de Menorca, es fruto del excelente trabajo llevado a cabo por las bodegas menorquinas, de las que nos sentimos plenamente orgullosos como comunidad.

Esta percepción no solo la compartimos nosotros, sino que se hace patente con el reconocimiento por parte de los consumidores o cuando, en las últimas catas realizadas por críticos gastronómicos, se han situado los vinos elaborados bajo la Indicación Geográfica Protegida Isla de Menorca a la altura de los vinos de las regiones vitivinícolas más reconocidas de nuestro país, como La Rioja, la Ribera del Duero, las Rías Baixas o el Priorat.

La viticultura se ha convertido en un sector al alza en una isla como la nuestra, que es reserva de la biosfera y que la practica de manera responsable y sostenible. La reciente declaración de Menorca como región gastronómica

europea 2022 por el Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo (IGCAT) nos coloca como destino donde los productos menorquines, y especialmente su vino, juegan un papel esencial como embajadores.

Desde el ámbito público, continuaremos trabajando para promover esta cultura enológica que nos diferencia de otros territorios y contribuiremos a preservar este fruto tan preciado de la viña, apostando por introducir nuevas variedades autóctonas en la indicación geográfica protegida que ayuden a las bodegas aún más con un producto genuino, mediterráneo y extraordinario.

Disfrute de esta experiencia enogastronómica que Menorca ofrece.

Miquel Company
Consejero de Economía y Territorio del
Consell Insular de Menorca



L'any 1988 la Unió Europea va crear la iniciativa Leader com a culminació de la seva política de desenvolupament rural, però no es començà a aplicar fins a l'any 1991. El 13 de setembre de 2001 va néixer l'Associació Leader Illa de Menorca, com a entitat sense ànim de lucre, per a la gestió de les iniciatives comunitàries per a la continuació del programa Leader. L'impacte de l'associació per a l'illa, ja des del seu naixement, va ser molt positiu per la dinamització del territori, pel desenvolupament econòmic i social dels espais rurals, així com també per la diversificació de l'activitat agrària, maritimopesquera i la recuperació i conservació del seu patrimoni cultural i ambiental.

Les principals aportacions del Leader i la seva forma de gestió han consistit al llarg dels anys en:

- Mobilitzar els agents locals perquè facin una reflexió o es corresponsabilitzin del futur del seu territori.
- Aplicar un enfocament descentralitzat i integrat basat en un procés ascendent. Així, la societat

local és subjecte actiu en la definició i execució d'aquestes polítiques de desenvolupament rurals i maritimopesqueres. D'aquesta manera, els agents locals tenen un cert marge de maniobra per implementar les seves estratègies mitjançant accions concretes.

- Integrar els diferents aspectes de l'economia i societat rurals donant-hi un aspecte integral i plural intercomunicant activitats entre si per arribar a un major nombre multiplicador de l'economia i societat local.

D'aquesta manera, la publicació d'aquesta Guia dels vins i cellers de Menorca respon a les ganes de continuar promocionant tot el producte local i, concretament, donant a conèixer especialment el Vi de la Terra Illa de Menorca mitjançant un recull dels cellers que l'elaboren i comercialitzen.

Francisco Canals
President de l'Associació Leader Illa de Menorca



En 1988, la Unión Europea creó la iniciativa Leader como culminación de su política de desarrollo rural, pero no se empezó a aplicar hasta 1991. El 13 de septiembre de 2001 nació la Asociación Leader Isla de Menorca, como entidad sin ánimo de lucro, para gestionar las iniciativas comunitarias a fin de continuar el programa Leader. La repercusión de esta asociación para la isla, ya desde su nacimiento, ha sido muy positiva para la dinamización del territorio, el desarrollo económico y social de los espacios rurales, así como también para la diversificación de la actividad agraria y marítimo-pesquera, y para la recuperación y conservación de su patrimonio cultural y ambiental.

Las principales aportaciones del programa Leader y su forma de gestión han consistido, a lo largo de los años, en lo siguiente:

- Movilizar a los agentes locales para que reflexionen o se corresponsabilicen del futuro de su territorio.
- Aplicar un enfoque descentralizado e integrado basado en un proceso ascendente. Así, la sociedad local es sujeto activo en la definición

y ejecución de estas políticas de desarrollo rurales y marítimo-pesqueras. De este modo, los agentes locales tienen un cierto margen de maniobra para implementar sus estrategias mediante acciones concretas.

- Integrar los diferentes aspectos de la economía y sociedad rurales dándoles un aspecto integral y plural al intercomunicar actividades entre sí para llegar a un mayor número multiplicador de la economía y sociedad locales.

Así pues, la publicación de la Guía de los vinos y bodegas de Menorca responde a las ganas de continuar promocionando todo el producto local y, concretamente, de dar a conocer especialmente el Vino de la Tierra Isla de Menorca mediante una recopilación de las bodegas que lo elaboran y comercializan.

Francisco Canals

Presidente de la Asociación Leader Isla de Menorca



Des que a finals de segle XX uns quants valents, o potser inconscients, ens vam llançar a l'aventura de recuperar el cultiu de la vinya a Menorca, no havíem viscut un moment tan il·lusionant com aquest, i més tenint en compte que a principis del segle XIX l'elaboració de vi era una part significativa de l'economia menorquina i que pràcticament havia desaparegut quan la vam reprendre.

La conjuntura actual per conèixer de primera mà els productes gastronòmics dels indrets que es visiten, sumat a la consolidació dels vins menorquins com a productes originals, amb personalitat pròpia, amb una alta qualitat i, per què no dir-ho, el legítim orgull dels menorquins per tot allò que representa el fet local que s'ofereix, contribueix a donar sortida als nostres vins i ens ofereix la possibilitat de seguir creixent fins a assolir un prestigi i una projecció exterior que beneficia tot el sector.

Crec que la possibilitat de donar noves alternatives al camp menorquí i contribuir a reactivar una part molt important de la

nostra economia ens ha d'animar a continuar millorant la qualitat dels nostres vins. Cal trobar la manera de personalitzar-los encara més, tot introduint varietats autòctones amb l'estaloniament de l'Administració, i fer que això ens permeti oferir productes molt més diferenciats dins d'un mercat global on la tipicitat és un valor a l'alça.

A més, darrerament la iniciativa dels primers menorquins s'ha vist reforçada amb l'arribada de nou capital forà, atret per aquesta eufòria vinificadora, que pot arribar a cobrir un forat que hi havia dins l'oferta gastronòmica menorquina. No pot ser concebible una illa mediterrània amb una cuina pròpia sense uns vins que l'acompanyin.

Des de la nostra entitat estem convençuts que la publicació d'una guia com aquesta ens ajudarà a continuar treballant per aquest futur tan esperançador per al nostre sector i per al futur de l'illa.

Xavier Solano
President de l'Associació de Productors de Vins de Menorca



Desde que a finales de siglo XX unos cuantos valientes, o tal vez inconscientes, nos lanzamos a la aventura de recuperar el cultivo de la vid en Menorca, no habíamos vivido un momento con tanta ilusión como este, y más teniendo en cuenta que a principios del siglo XIX la elaboración de vino era una parte significativa de la economía menorquina y que prácticamente había desaparecido cuando la retomamos.

La coyuntura actual para conocer de primera mano los productos gastronómicos de los lugares que se visitan, sumado a la consolidación de los vinos menorquines como productos originales, con personalidad propia, con una alta calidad y, por qué no decirlo, el legítimo orgullo de menorquines por todo lo que representa el hecho local que se ofrece, contribuye a dar salida a nuestros vinos y nos ofrece la posibilidad de seguir creciendo hasta adquirir un prestigio y una proyección exterior que beneficie a todo el sector.

Creo que la posibilidad de darle nuevas alternativas al campo menorquín y de contribuir a reactivar una parte muy importante de

nuestra economía nos debe animar a seguir mejorando la calidad de nuestros vinos. Hay que encontrar la manera de personalizarlos aún más al introducir variedades autóctonas con el apoyo de la Administración, lo que nos permitirá ofrecer productos mucho más diferenciados dentro de un mercado global donde la tipicidad es un valor al alza.

Además, últimamente la iniciativa de los primeros menorquines se ha visto reforzada con la llegada de nuevo capital foráneo, atraído por la euforia vinificadora, que puede llenar un vacío que había dentro de la oferta gastronómica menorquina. No puede ser concebible una isla mediterránea con una cocina propia sin unos vinos que la acompañen.

Desde nuestra entidad estamos convencidos de que la publicación de una guía como esta nos ayudará a continuar trabajando por este futuro tan esperanzador para nuestro sector y para el futuro de la isla.

Xavier Solano
Presidente de la Asociación de Productores de Vinos de Menorca



El cultiu de la vinya menorquina té un origen que es remunta a l'època de l'imperi romà i es va mantenir fins i tot a l'època musulmana. El seu període d'esplendor arribà al segle XVIII, quan la població gairebé es va duplicar l'any 1708, arran de la dominació britànica, entre la presència de tropes anglosaxones i les estades freqüents dels mariners de la seva armada, que van estimular-ne el creixement.

Amb el canvi de segle, la producció del vi de Menorca va continuar augmentant i, amb una extensió cultivable d'unes 1.500 hectàrees, fins i tot s'exportava fora de l'illa, però l'arribada de malalties fúngiques com l'oïdi o la plaga de la fil·loxera van afectar negativament la producció. Així i tot, els atacs de la fil·loxera van ser més tardans que a la resta de la Península i Mallorca, fet que va ser beneficiós per al desenvolupament comercial del vi menorquí.

Mai no es va deixar de cultivar la vinya, ni que fos per a autoconsum, tot i que no va ser fins a l'any 1980 quan es van manifestar diverses iniciatives per recuperar-la, que culminaren a

principis dels noranta amb l'establiment del primer celler modern. La reactivació més important, però, es va produir a partir de l'any 2000.

A les darreres dades publicades per l'Institut de Qualitat Agroalimentària del Govern de les Illes Balears sobre producció del vi que s'elabora sota la Indicació Geogràfica Protegida Illa de Menorca, es parla d'una extensió de vinyes a Menorca l'any 2019 de 79 hectàrees, de les quals 44 es dediquen a producció. D'aquesta manera, els nou cellers del sector vitivinícola van produir 136.108 litres, que es van transformar en una mica més de 181.000 ampolles, la majoria de vi blanc.

Pel que fa a la comercialització, el 95% de la producció es ven íntegrament a les Illes Balears. En perspectiva, cal tenir en compte que els darrers tres anys s'han sembrat 35 hectàrees que encara no han començat a produir però que ho faran properament.

El origen del cultivo de la vid menorquina se remonta a la época del Imperio romano y se mantuvo incluso en la época musulmana. Su periodo de esplendor llegó en el siglo XVIII, cuando su población casi se duplicó en 1708, a raíz de la dominación británica, entre la presencia de tropas anglosajonas y las estancias frecuentes de los marineros de su armada, que alentaron su crecimiento.

Con el cambio de siglo, la producción del vino de Menorca continuó aumentando y, con una extensión cultivable de unas mil quinientas hectáreas, incluso se exportaba fuera de la isla, pero la llegada de enfermedades fúngicas como el oídio o la plaga de la filoxera afectaron negativamente a la producción. Aun así, los ataques de la filoxera fueron más tardíos que en el resto de la península y Mallorca, lo que benefició el desarrollo comercial del vino menorquín.

Nunca se dejó de cultivar la vid, ni que fuera para el autoconsumo, aunque no fue hasta el año 1980 cuando se manifestaron varias iniciativas para recuperarla, que culminaron a

principios de los noventa con el establecimiento de la primera bodega moderna. La reactivación más importante, sin embargo, se produjo a partir del año 2000.

En los últimos datos publicados por el Instituto de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de las Islas Baleares sobre la producción del vino elaborado bajo la Indicación Geográfica Protegida Isla de Menorca, se habla de una extensión de viñedos en Menorca en 2019 de 79 hectáreas, de las cuales 44 se dedican a producción. Así, las nueve bodegas del sector vitivinícola produjeron 136.108 litros, que se transformaron en algo más de 181.000 botellas, la mayoría de vino blanco.

En cuanto a la comercialización, el 95% de la producción se vende íntegramente en las Islas Baleares. En perspectiva, hay que tener en cuenta que en los últimos tres años se han sembrado 35 hectáreas que aún no han comenzado a producir, pero que lo harán próximamente.





BODEGAS BINIFADET

CTRA. SANT LLUÍS-ES CASTELL, KM. 05 · 077 10 SANT LLUÍS

WWW.BINIFADET.COM · INFO@BINIFADET.COM

+34 971 150 715

BINIFADET



Va ser la visió de Carlos Anglès l'any 1979 en plantar vinya a casa seva i començar a produir vi per a la seva família la que va permetre que anys més tard nasqués el celler Binifadet, avui liderat per la segona generació. El 2004 obria les portes i des de llavors no ha parat de créixer i transformar-se.

Fue la visión de Carles Anglès en 1979 al plantar vid en su casa y comenzar a producir vino para su familia lo que permitió que años más tarde naciera la bodega Binifadet, hoy liderada por la segunda generación. En 2004 abrió sus puertas y, desde entonces, no ha dejado de crecer y transformarse.



Situades al municipi de Sant Lluís, al sud de Menorca, ocupen una extensió de dotze hectàrees i la seva producció anual gira al voltant de les 100.000 ampolles, la meitat de tot el que es produeix actualment a l'illa.

Situado en el municipio de Sant Lluís, al sur de Menorca, ocupa una extensión de doce hectáreas y su producción anual gira en torno a las 100.000 botellas, la mitad de todo lo que se produce actualmente en la isla.



Compten amb una extensa gamma de vins que els ha situat com un dels cellers capdavaners a Menorca. Disposen d'una línia d'escumosos i darrerament han elaborat una sèrie de vins de parcel·la dels quals la Guia Peñín ha valorat el seu blanc com el millor de les Balears.

Cuentan con una extensa gama de vinos que los ha situado como una de las bodegas líderes en Menorca. Disponen de una línea de espumosos y hace poco han elaborado una serie de vinos de parcela, cuyo blanco ha sido valorado por la Guía Peñín como el mejor de Baleares.



Visites al celler.

Grups de màxim 15 persones.

De l'1 al 31 de maig, de dilluns a dissabte a les 13.00 h.

De l'1 de juny al 30 de setembre, de dilluns a dissabte a les 13.00 h.
de dilluns a diumenge a les 19.00 h.

Tastos.

Grups de màxim 8 persones.

Cal concertar-los prèviament.

Visitas a la bodega.

Grupos de máximo 15 personas.

Del 1 al 31 de mayo, de lunes a sábado a las 13:00 h.

Del 1 de junio al 30 de septiembre, de lunes a sábado a las 13:00 h.
de lunes a domingo a las 19:00 h.

Catas.

Grupos de máximo 8 personas.

Es necesario concertarlas previamente.



BINIFADET MERLUZO. 2018



MoscateLL, malvasia i chardonnay.

Moscatel, malvasía y chardonnay.



Fermentació a 17°C en acer inoxidable.

No realitza malolàctica ni pas per barril.

Fermentación a 17°C en acero inoxidable.

No realiza maloláctica ni paso por barrica.



12,5% VOL. / 5° - 10°C.



Color groc palla amb reflexos brillants.

En nas resulta fresc i afruitat, amb tocs de

fruita blanca i un lleuger toc tropical. En

boca es mostra lleuger, fresc i molt afruitat.

Color amarillo pajizo con reflejos brillantes.

En nariz, resulta fresco y afrutado, con

toques de fruta blanca y un ligero toque

tropical. En boca, se muestra ligero, fresco y

muy afrutado.



Festival de closques, musclos, navalles i cloïsses.

Festival de conchas, mejillones, navajas y almejas.



BINIFADET BLANCO. 2018



Chardonnay.
Chardonnay.



Maceració pel·licular en fred. Fermentació alcohòlica a 17°C en dipòsits d'acer inoxidable. Treball amb mares durant cinc mesos. Estabilització en fred per evitar precipitats.

Maceración pelicular en frío. Fermentación alcohólica a 17°C en depósitos de acero inoxidable. Trabajo con lías durante cinco meses. Estabilización en frío para evitar precipitados.



13% VOL. / 5° - 10°C.



Color groc palla, aroma potent, complexa i sobretot frutal en nas, amb notes clares de fruita d'os (melicotó) ben equilibrades i àmplia gamma d'herbes i flors de la Mediterrània. Saborós i ben estructurat en boca, final sedós i afruitat.

Color amarillo pajizo, aroma potente, complejo y sobre todo frutal en nariz, con notas claras de fruta de hueso (melocotón) bien equilibradas y amplia gama de hierbas y flores del Mediterráneo. Sabroso y bien estructurado en boca, final sedoso y afrutado.



Gambes de Menorca a la planxa.
Gambas de Menorca a la plancha.



BINIFADET TANCA 12. 2016



Chardonnay.

Chardonnay.



Raïm seleccionat de la parcel·la número 12. Fermentació en barrils de roure francès. Treball amb mares durant nou mesos al mateix barril. Nou mesos de criaça en ampolla.

Uva seleccionada de la parcela número 12. Fermentación en barricas de roble francés. Trabajo con lías durante nueve meses en la misma barrica. Nueve meses de crianza en botella.



13,5% VOL. / 5° - 10°C.



Color groc brillant. Aroma intensa i a la vegada elegant; notes de fruita madura d'os conjuntament amb les espècies dolces i torrades de la fusta del barril. En boca és potent, dens i saborós. Vi complex que demostra tots els matisos i potencial a mesura que passa el temps en copa.

Color amarillo brillante. Aroma intenso y a la vez elegante; notas de fruta madura de hueso con las especias dulces y tostadas de la madera de la barrica. En boca, es potente, denso y sabroso. Vino complejo que demuestra todos sus matices y potencial cuanto más tiempo pasa en copa.



Caldera de Ilagosta.

Caldera de langosta.



BINIFADET PIELES. 2018



Chardonnay.

Chardonnay,



Raïm seleccionat de la parcel·la número 12. Maceració en fred del raïm durant dos dies. Fermentació alcohòlica amb pells i granets, treball de mares durant sis mesos en una gerra de fang, obrint la tapa periòdicament i buscant l'oxigenació controlada.

Uva seleccionada de la parcela número 12. Maceración en frío de la uva durante dos días. Fermentación alcohólica con pieles y pepitas, trabajo de lías durante seis meses en una jarra de barro, abriendo la tapa periódicamente y buscando la oxigenación controlada.



12% VOL. / 5° - 10°C.



Color groc palla. Aroma de cereals, mel, herbes seques, cítrics, fruita d'os, fruita madura i notes de llevat. En boca és potent i equilibrat amb sabor de fruita madura.

Color amarillo paja. Aroma a cereales, miel, hierbas secas, cítricos, fruta de hueso, fruta madura y notas de levadura. En boca, es potente y equilibrado con sabor a fruta madura.



Peixos blancs, marisc i plats vegetarians.

Pescados blancos, marisco y platos vegetarianos.



BINIFADET ROSAT. 2018



Merlot i syrah.

Merlot y syrah.



Una part del vi ha acabat la fermentació en barrils de roure francès, la resta en acer inoxidable a 17°C. Treball de mares durant quatre mesos. Estabilització en fred per evitar precipitats.

Una parte del vino ha terminado su fermentación en barricas de roble francés, el resto, en acero inoxidable a 17 °C. Trabajo de lías durante cuatro meses. Estabilización en frío para evitar precipitados.



12,5% VOL. / 5° - 10°C.



Tonalitat rosa rogenc amb reflexos brillants. Aroma molt elegant i suau, recorda en nas pètals de rosa, fruites vermelles del bosc i espècies dolces pel seu pas per barril de roure francès. Molt fresc en boca, agradable i saborós.

Tonalidad rosa cobrizo con reflejos brillantes. Aroma muy elegante y suave, recuerda en nariz a pétalos de rosa, frutas rojas del bosque y especias dulces por su paso por barrica de roble francés. Muy fresco en boca, agradable y sabroso.



Oliaigua amb figues.

Oliaigua con higos.



BINIFADET TANCA 13. 2017



Merlot.

Merlot.



Raïm seleccionat de la parcel·la número 13. Fermentació en barrils de roure francès. Treball amb lies durant cinc mesos al mateix barril. Estabilització en fred per evitar precipitats. Cinc mesos de criança en ampolla.

Uva seleccionada de la parcela número 13. Fermentación en barricas de roble francés. Trabajo con lías durante cinco meses en la misma barrica. Estabilización en frío para evitar precipitados. Cinco meses de crianza en botella.



12,5%VOL. / 5° - 10°C.



Color rosa salmó. En nas és lleuger i perfumat, combinant les aromes de flors seques i fruita vermella del bosc juntament amb matisos de la seva estada en barril. En boca el gust és llarg, amb domini de records afrutats i cremosos.

Color rosa salmón. En nariz, es ligero y perfumado, y combina aromas a flores secas y frutas rojas del bosque junto con matices de su estancia en barrica. En boca, su gusto es largo, con dominio de recuerdos afrutados y cremosos.



Tàrtar de tonyina.

Tartar de atún.



BINIFADET 2 TANCAS. 2016



Merlot i syrah.

Merlot y syrah.



Amb raïm seleccionat de la parcel·la més vella de merlot i la més jove de syrah. Fermentació a 23°C en acer inoxidable. Fermentació malolàctica en acer inoxidable. Criança de dotze mesos en barril de roure francès i un any en ampolla.

Con uvas seleccionadas de la parcela más vieja de merlot y la más joven de syrah. Fermentación a 23°C en acero inoxidable. Fermentación maloláctica en acero inoxidable. Crianza de doce meses en barrica de roble francés y un año en botella.



13% VOL. / 14° - 16°C.



Color cirera brillant. En nas, aroma subtil i molt balsàmic en un primer moment on apareixen tocs herbacis amb els matisos del pas per barril de vainilla i xocolata. La fruita apareix en un segon terme. En boca resulta agradable, elegant i sedós.

Color cereza brillante. En nariz, aroma sutil y muy balsámico en un primer momento donde aparecen toques herbáceos con los matices de su paso por barrica de vainilla y chocolate. La fruta aparece en un segundo plano. En boca, resulta agradable, elegante y sedoso.



Vaca menorquina a la brasa.

Vaca menorquina a la brasa.



BINIFADET TINTO. 2017



Merlot i syrah.

Merlot y syrah.



Fermentació a 23°C en acer inoxidable.
Fermentació malolàctica en acer
inoxidable. Criança de cinc mesos en
barril de roure francès.

*Fermentación a 23°C en acero inoxidable.
Fermentación maloláctica en acero
inoxidable. Crianza de cinco meses en
barrica de roble francés.*



13% VOL. / 14° - 16°C.



Color cirera brillant. Tant en boca com
en nas es mostra expressiu i complex,
combinant matisos de fruita vermella
i negra conjuntament amb els torrats,
xocolates i espècies dolces del barril en
roure francès.

*Color cereza brillante. Tanto en boca como
en nariz, se muestra expresivo y complejo,
y combina matices de fruta roja y negra
conjuntamente con los tostados, chocolates y
especies dulces de la barrica de roble francés.*



Porcella de Menorca.

Lechona de Menorca.



BINIFADET ESPUMOSO BLANCO BRUT. 2016



Chardonnay.

Chardonnay.



Mètode tradicional amb raïm seleccionat de les millors parcel·les de la finca.

Método tradicional con uvas seleccionadas de las mejores parcelas de la finca.



12% VOL. / 5° - 10°C.



Color groc brillant amb reflex daurat i bombolla fina. Aroma potent i complexa on destaquen notes de fruites d'os i aromes de fleca i brioixeria. En boca és fresc, potent i saborós.

Color amarillo brillante con reflejo dorado y burbuja fina. Aroma potente y complejo donde destacan notas de frutas de hueso y aromas a panadería y bollería. En boca, es fresco, potente y sabroso.



Salmó marinat amb Gin Xoriguer.

Salmón maridado con Gin Xoriguer.



BINIFADET ESPUMOSO ROSADO BRUT. 2016



Merlot i monestrell.

Merlot y monastrell.



Mètode tradicional amb raïm seleccionat de les millors parcel·les de la finca.

Método tradicional con uvas seleccionadas de las mejores parcelas de la finca.



12% VOL. / 5° - 10°C.



Color rosa viu i bombolla fina. En nas és fresc, potent i molt afruitat. Apareixen aromes de fruita vermella i flors seques que aporten complexitat. En boca és refrescant i persisteixen les notes de fruita.

Color rosa vivo y burbuja fina. En nariz, es fresco, potente y muy afruitado. Aparecen aromas a fruta roja y flores secas que aportan complejidad. En boca, es refrescante y persisten las notas de fruta.



Carpaccio de gamba de Menorca.

Carpaccio de gamba de Menorca.



BINIFADET MUSCAT DULCE. 2017



Moscatell.

Moscatel.



Fermentació a 17°C en acer inoxidable.
Aturada de fermentació mitjançant fred,
deixant 80 grams/litre de sucre.

*Fermentación a 17°C en acero inoxidable.
Parada de fermentación mediante frío,
dejando 80 gramos/litro de azúcar.*



12% VOL. / 8° - 10°C.



Color daurat brillant. Aromes de flor blanca, gessamí, tarongina i fruita fresca verda. En boca és molt saborós, fresc i afrutit. Equilibrat i persistent en boca.

Color dorado brillante. Aromas a flor blanca, jazmín, azahar y fruta fresca verde. En boca, es muy sabroso, fresco y afrutado. Equilibrado y persistente en boca.



Formatge vell i foie.

Queso viejo y foie.



BINIFADET MERLOT DULCE. 2014



Merlot.

Merlot.



Fermentació a 22°C. Aturada de fermentació mitjançant fred, deixant 150 grams/litre de sucre. Dotze mesos en barril i dos anys en ampolla.

Fermentación a 22°C. Parada de fermentación mediante frío, dejando 150 gramos/litro de azúcar. Doce meses en barrica y dos años en botella.



13% VOL. / 8° - 10°C.



Color bordeus, aroma potent de fruita al licor, espècies dolces, notes torrades pròpies de l'envelliment en barril. En boca és dolç, torrat, molt especiat i licorós. Marcats sabors de fruita confitada.

Color burdeos, aroma potente a fruta al licor, especias dulces, notas tostadas propias del envejecimiento en barrica. En boca, es dulce, tostado, muy especiado y licoroso. Marcados sabores de fruta confitada.



Xocolata negra.

Chocolate negro.





VINYES BINITORD SL

CAMÍ DEL LLOC DE SES MONGES, S/N. 07760 CIUTADELLA

WWW.BINITORD.COM · INFO@BINITORD.COM

+34 665 560 224



El projecte de Binitord es va posar en marxa l'any 2007 amb un model de celler soterrat, que no estigués exposat a les oscil·lacions de temperatura, amb l'objectiu de garantir la qualitat del vi. L'any 2019 es va fer una ampliació d'una nova nau de 280 m² damunt l'actual celler per millorar la producció.

El proyecto de Binitord se puso en marcha en 2007 con un modelo de bodega subterránea, que no estuviera expuesta a las oscilaciones de temperatura, con el objetivo de garantizar la calidad del vino. En 2019, se amplió una nueva nave de 280 m² sobre la actual bodega para mejorar la producción.



El celler Binitord té plantades set hectàrees de vinya a la zona sud de Ciutadella, a mig camí del far d'Artrutx, que li permeten una producció d'unes 30.000 ampolles. Bona part de les tasques de la vinya encara es fan de manera artesanal.

La bodega Binitord tiene siete hectáreas de viñedo en la zona sur de Ciutadella, a medio camino del faro de Artrutx, lo que le permite una producción de unas 30.000 botellas. Buena parte de las tareas del viñedo todavía se hacen de manera artesanal.



S'elaboren quatre tipus de vins diferents: dos de negres, un de blanc i un de rosat. Al llarg de la seva trajectòria han aconseguit ser mereixedors de reconeixements a la Wine Spirit Competition, com també l'any 2014 a la Guía Peñín. El 2015 van treure al mercat el primer vermut negre menorquí macerat amb 25 herbes.

Se elaboran cuatro tipos de vinos diferentes: dos tintos, un blanco y un rosado. A lo largo de su trayectoria, han conseguido ser merecedores de reconocimientos en la Wine Spirit Competition, así como en 2014, en la Guía Peñín. En 2015, sacaron al mercado el primer vermut negro menorquín macerado con 25 hierbas.



Visites guiades al celler excepte en temps de verema.

Cal contactar prèviament.

Dimarts a les 11.30 h, català / castellà.

Dijous a les 11.30 h, anglès.

Per a grups de més de 10 persones es poden adaptar els horaris.

Venda de vi a la finca.

De dilluns a divendres de 10.00 a 13.00 h.

Visitas guiadas a la bodega excepto en tiempo de vendimia.

Hay que contactar previamente.

Martes a las 11:30 h, catalán / castellano.

Jueves a las 11:30 h, inglés.

Para grupos de más de 10 personas se pueden adaptar los horarios.

Venta de vino en la finca.

De lunes a viernes de 10:00 a 13:00 h.



BINITORD BLANC. 2019



Chardonnay, merlot, cabernet sauvignon, malvasia, moscatell i macabeu.

Chardonnay, merlot, cabernet sauvignon, malvasía, moscatel y macabeo.



Fermentació a baixa temperatura amb maceració pel·licular prèvia. Posterior maceració sobre mares.

Fermentación a baja temperatura con maceración pelicular previa. Posterior maceración sobre lías.



13,5% VOL. / 8° - 10°C.



Color groc palla amb reflexos daurats. Molt aromàtic en nas expressant fruites blanques, albercoc, notes de banana i pinya tropical. En boca és suau i delicat, però presenta el cos habitual dels criances en mares que aporten volum.

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Muy aromático en nariz, expresando frutas blancas, albaricoque, notas de banana y piña tropical. En boca, es suave y delicado, pero presenta el cuerpo habitual de los crianzas en lías que aportan volumen.



Caldera de llagosta, gamba vermella, peix blau, carns blanques, arrossos i marisc.

Caldera de langosta, gamba roja, pescado azul, carnes blancas, arroces y mariscos.



BINITORD ROSAT. 2019



Ull de llebre, syrah, monestrell, cabernet sauvignon, moscatell i merlot.

Tempranillo, syrah, monastrell, cabernet sauvignon, moscatel y merlot.



El raïm es premsa a molt baixa pressió amb l'objectiu d'obtenir una intensitat colorant molt baixa. Posteriorment, es fermenta a baixa temperatura.

La uva se prensa a muy baja presión con el objetivo de obtener una intensidad colorante muy baja. Posteriormente, se fermenta a baja temperatura.



13% VOL. / 8° - 10°C.



Color corall pàl·lid amb rivet violaci. En nas, predomina la fruita vermella, com maduixes i gerds, amb notes florals. En boca és saborós, afruitat i estructurat.

Color coral pálido con ribete violáceo. En nariz, predomina la fruta roja, como fresas y frambuesas, con notas florales. En boca, es sabroso, afruitado y estructurado.



Arrossos, tot tipus de peixos, caldera de llagosta i marisc.

Arroces, todo tipo de pescado, caldera de langosta y marisco.



BINITORD NEGRE. 2019



Merlot, cabernet sauvignon, syrah, ull de llebre i monestrell.

Merlot, cabernet sauvignon, syrah, tempranillo y monastrell.



Fermentació a temperatura controlada amb un període de maceració curt a fi d'obtenir un vi de baixa intensitat tànnica per poder-lo posar en fresc durant l'època d'estiu.

Fermentación a temperatura controlada con un periodo de maceración corto a fin obtener un vino de baja intensidad tánica para poder servirlo con un toque de frío durante la época de verano.



13% VOL. / 12°C.



Color roig robí amb rivet vermellós. Molt aromàtic en nas, expressant fruita vermella madura. En boca és suau, fresc i saborós. El retronasal es presenta fresc i llarg.

Color rojo rubí con ribete rojizo. Muy aromático en nariz, expresando fruta roja madura. En boca es suave, fresco y sabroso. El retronasal se presenta fresco y largo.



Peix blau, carns, salses suaus, arrossos de muntanya i formatges.

Pescado azul, carnes, salsas suaves, arroces de montaña y quesos.



BINITORD CIUTAT DE PARELLA. 2016



Syrah, ull de llebre, cabernet sauvignon i merlot.

Syrah, tempranillo, cabernet sauvignon y merlot.



Elaboració tradicional amb envelliment en barrils de roure francès i americà durant 22 mesos, reposant posteriorment en ampolla.

Elaboración tradicional con envejecimiento en barricas de roble francés y americano durante 22 meses, y reposo posterior en botella.



14% VOL. / 16° - 18°C.



Color porpra amb rivet robí. En nas trobam la fusió entre criaça i fruita com pruna madura, equilibri entre vainilla, fum, espècies, notes de confitura i regalèssia. En boca, equilibri perfecte i cos.

Color púrpura con ribete rubí. En nariz, fusión entre crianza y fruta como la ciruela madura, equilibrio entre vainilla, humo, especias, notas de confitura y regaliz. En boca, equilibrio perfecto y cuerpo.



Carn vermella, guisats, formatges, xocolata i postres de cacau.

Carne roja, guisos, quesos, chocolate y postres de cacao.



VERMUT



Elaborat amb herbes aromàtiques macerades en fred.

Elaborado con hierbas aromáticas maceradas en frío.



16% VOL. / 8° - 10°C.



Color caoba amb reflexos ambres. En nas destaquen aromes d'herbes de Menorca com camamí lla, romaní i fonoll. En boca equilibra dolçor i sensacions amargues pròpies del vermut.

Color caoba con reflejos ámbar. En nariz, destacan aromas a hierbas de Menorca, como la manzanilla, el romero y el hinojo. En boca, equilibra dulzura y sensaciones amargas propias del vermut.



Tot tipus d'aperitius.

Todo tipo de aperitivos.







BODEGAS MENORQUINAS

CAMÍ DE TRAMUNTANA, KM 1 · 07740 ES MERCADAL

WWW.BODEGASMENORQUINAS.COM

BODEGASMENORQUINAS@MSN.COM

+34 618 253 253



Celler que recupera la tradició vitivinícola a Menorca amb el mestre artesà Crispín Mariano, amb la represa de l'activitat de les seves vinyes l'any 1985. És el primer celler en produir Vi de la Terra Illa de Menorca.

Bodega que recupera la tradició vitivinícola en Menorca con el maestro artesano Crispín Mariano, con la reanudación de la actividad de sus viñedos en 1985. Es la primera bodega en producir Vino de la Tierra Isla de Menorca.



Situades en un dels terrenys geològics més antics de Menorca, ocupen 3,5 hectàrees de la finca S'Estància Alta des Mercadal, a quatre quilòmetres del municipi. Estan plantades damunt d'uns terrenys en pendent, de sòls argilosos amb pissarra i arenisca.

Situado en uno de los terrenos geológicos más antiguos de Menorca, ocupa 3,5 hectáreas de la finca S'Estància Alta des Mercadal, a cuatro kilómetros del municipio. Las vides están plantadas encima de unos terrenos en pendiente, de suelos arcillosos con pizarra y arenisca.



Amb una producció anual entre 6.000 i 12.000 ampolles, s'elaboren tres tipus de vins: un de negre criança cupatge de les varietats cabernet sauvignon, merlot i ull de llebre; un altre de negre varietal merlot, i un de blanc amb les varietats macabeu i parellada.

Con una producción anual de entre 6.000 y 12.000 botellas, se elaboran tres tipos de vinos: un tinto crianza coupage de las variedades cabernet sauvignon, merlot y tempranillo; un tinto varietal merlot; y un blanco con las variedades macabeo y parellada.



Visites al celler prèviament concertades.

Venda de vi a la finca.

Visitas a la bodega previamente concertadas.

Venta de vino en la finca.



FUSIÓ BLANC



Macabeu i parellada.

Macabeo y parellada.



Vinificació artesanal.

Vinificación artesanal.



12,5% VOL. / 9° - 10°C.



Color daurat intens que recorda l'or vell. Complexitat aromàtica amb marcada mineralitat en nas, on destaquen aromes herbàcies, cítrics i fruita blanca. Entrada en boca llaminer; bon equilibri entre alcohol i acidesa. Final persistent i agradablement fresc i amarg.

Color dorado intenso que recuerda al oro viejo. Complejidad aromática con marcada mineralidad en nariz, donde destacan aromas herbáceos, cítricos y fruta blanca. En boca, goloso con un buen equilibrio entre alcohol y acidez. Final persistente y agradablemente fresco y amargo.



Vi blanc molt gastronòmic per acompanyar peixos i arrossos.

Vino blanco muy gastronómico para acompañar pescados y arroces.



MUNTPALAU. 2016



Merlot.

Merlot.



Vinificació artesanal.

Vinificación artesanal.



12% VOL. / 13°C.



Color cirera brillant. En boca es tracta d'un vi rodó, de dimensió mitjana, ben estructurat i equilibrat.

Color cereza brillante. En boca, se trata de un vino redondo, de dimensión media, bien estructurado y equilibrado.



Formatges de la denominació d'origen Mahón-Menorca.

Quesos de la denominación de origen Mahón-Menorca.

MUNTPALAU. 2007



Cabernet sauvignon, merlot i ull de llebre.

Cabernet sauvignon, merlot y tempranillo.



Vinificació artesanal.

Vinificación artesanal.



12% VOL. / 13°C.



Color cirera brillant. En boca es tracta d'un vi rodó, de dimensió mitjana, ben estructurat i equilibrat.

Color cereza brillante. En boca, se trata de un vino redondo, de dimensión media, bien estructurado y equilibrado.



Formatges de denominació d'origen Mahón-Menorca.

Quesos de denominación de origen Mahón-Menorca.





EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

MENORCA AWARDED 2022



HORT DE SANT PATRICI

CAMÍ DE SANT PATRICI, S/N · 07750 FERRERIES

WWW.SANTPATRICI.COM · RESERVAS@SANTPATRICI.COM

+34 971 374 512



Celler integrat en una finca de producció formatgera amb llarga tradició al municipi de Ferreries. L'any 2002 va decidir recuperar el cultiu de la vinya i quatre anys més tard comercialitzava el seu primer vi.

Bodega integrada en una finca de producción quesera con larga tradición en el municipio de Ferreries. En 2002, decidió recuperar el cultivo de la vid y cuatro años más tarde, comercializaba su primer vino.



Disposen de dues hectàrees plantades de les varietats merlot, syrah i cabernet sauvignon. Es tracta d'un terreny argilós molt profund que no s'acostuma a regar excepte als estius més secs.

Disponen de dos hectáreas plantadas de las variedades merlot, syrah y cabernet sauvignon. Se trata de un terreno arcilloso muy profundo que no se suele regar, excepto en los veranos más secos.



Són fruit d'una verema manual duta a terme en petites caixes de 15 kg. No s'empren gotims sencers sinó grans, d'on s'elimina la rapa mitjançant un procés de desrapació. La fermentació alcohòlica es fa a 14°C per obtenir una millor qualitat dels vins.

Son fruto de una vendimia manual llevada a cabo en pequeñas cajas de 15 kg. No se emplean racimos enteros sino granos, de los que se elimina el escobajo mediante un proceso de despalillado. La fermentación alcohólica se hace a 14 °C para obtener vinos de mejor calidad.



Degustacions / visites / museu.

D'abril a octubre: de dilluns a dissabte, de 9.00 a 13.00 h i de 15:30 a 19.30 h.

De novembre a març: de dilluns a divendres, de 9.00 a 13.00 h.

Degustaciones / visitas / museo.

De abril a octubre: de lunes a sábado, de 9:00 a 13:00 y de 15:30 a 19:30 h.

De noviembre a marzo: de lunes a viernes, de 9:00 a 13:00 h.



HORT MERLOT



Merlot.

Merlot.



Criomaceració en fred tres setmanes i
criança vuit mesos en barril de roure americà.

*Criomaceración en frío tres semanas y crianza
ocho meses en barrica de roble americano.*



14% VOL. / 14° - 16°C.



Color bordeus amb aromes fresques de
sotabosc (espígol, sàlvia...). A l'evolució
en copa apareixen unes altres aromes
concentrades com fruites silvestres, fruits
secs torrats i regalèssia. Pas per boca llarg
i envellutat.

*Color burdeos con aromas frescos de
sotobosque (lavanda, salvia). En su
evolución en copa, aparecen otros aromas
concentrados como frutas silvestres, frutos
secos tostados y regaliz. Paso por boca largo
y aterciopelado.*



Plats condimentats, tot tipus de carns
i pastes.

*Platos condimentados, todo tipo de carnes
y pastas.*



HORT CUPATGE



Merlot i cabernet sauvignon.

Merlot y cabernet sauvignon.



Criomaceració prefermentativa a temperatura controlada durant tres setmanes. Criança en barrils de roure francès i americà durant 12 mesos.

Criomaceración prefermentativa a temperatura controlada durante tres semanas. Crianza en barricas de roble francés y americano durante 12 meses.



13% VOL. / 14° - 16°C.



Color vermell amb tons carmesí. En nas, alta intensitat aromàtica, destaquen notes de torrats (cafè, toffee), espècies i regalèssia. En boca l'entrada és neta i fresca, amb un tacte sedós al seu pas.

Color rojo con tonos carmesí. En nariz, alta intensidad aromática, destacan notas de tostados (café, toffee), especias y regaliz. En boca, la entrada es limpia y fresca, con un tacto sedoso a su paso.



Plats elaborats i tota classe de carns, especialment vermelles. Pasta, arrossos i formatge curat.

Platos elaborados y toda clase de carnes, especialmente rojas. Pasta, arroces y queso curado.





VINYA SA CUDIA

CARRETERA D'ES GRAU, KM. 8 · 07701 MAÓ

WWW.VINYASACUDIA.COM · FINCASACUDIA@GMAIL.COM

+34 629 330 162



CIA. VITIVINÍCOLA DE MENORCA



Arrenca l'any 1999, quan el doctor Andrés Martínez-Jover i els seus cinc germans decideixen posar les bases per transformar la finca familiar de Sa Cudia Nova en activitat vitivinícola. L'objectiu va ser treballar en un projecte de finca sostenible que fos compatible amb la privilegiada ubicació de la propietat.

Arranca en 1999, cuando el doctor Andrés Martínez-Jover y sus cinco hermanos deciden poner las bases para transformar la finca familiar de Sa Cudia Nova en actividad vitivinícola. El objetivo era trabajar en un proyecto de finca sostenible que fuera compatible con la privilegiada ubicación de esta propiedad.



Situades al bell mig del Parc Natural de s'Albufera des Grau, en plena Reserva de Biosfera, les vinyes ocupen set hectàrees de la costa nord de Menorca. Es tracta d'una vinya de secà, on s'apliquen pràctiques d'agricultura ecològica amb un escrupolós respecte pel medi natural.

Situado en pleno Parque Natural de s'Albufera, en plena Reserva de la Biosfera, el viñedo ocupa siete hectáreas de la costa norte de Menorca. Se trata de un viñedo de secano, donde se aplican prácticas de agricultura ecológica con un escrupuloso respeto por el medio natural.



Amb una aposta clara per la malvasia com a varietat amb més tradició de la Mediterrània, Sa Cudia elabora vins de finca que han estat àmpliament reconeguts per la seva gran qualitat. La família manté una producció limitada de 17.000 ampolles a l'any.

Con una apuesta clara por la malvasía como variedad con más tradición en el Mediterráneo, Sa Cudia elabora vinos de finca ampliamente reconocidos por su gran calidad. La familia mantiene una producción limitada de 17.000 botellas al año.



Visites a celler prèviament concertades.

No hi ha venda en finca.

Visitas a la bodega previamente concertadas.

No se vende en la finca.



FAVARITX BLANC



Malvasia.

Malvasía.



Fermentació en dipòsit d'acer inoxidable a una temperatura controlada de màxim 16°C.

Fermentación en depósito de acero inoxidable a una temperatura controlada de máximo 16°C.



13% VOL. / 6° - 8°C.



Color groc pàl·lid amb reflexos daurats. En nas, intensos aromes de fruita blanca (poma granny smith, melicotó) amb notes tropicals (pinya). En segona capa, notes de flors blanques (llessamí, camamila) i menta. En boca, entrada fresca, viva i alegre, amb un pas suau i untuós.

Color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz, intensos aromas a fruta blanca (manzana granny smith, melocotón) con notas tropicales (piña). En segunda capa, notas de flores blancas (jasmín, manzanilla) y menta. En boca, entrada fresca, viva y alegre, con un paso suave y untuoso.



Marisc, crustacis i qualsevol peix poc condimentat; també amb cuina asiàtica. Ideal per a formatges cremosos amb un bon contingut en greix.

Marisco, crustáceos y cualquier pescado poco condimentado; también con cocina asiática. Ideal para quesos cremosos con un buen contenido en grasa.



SA CUDIA



Malvasia.

Malvasía.



Maceració pel·licular prefermentativa.
Fermentació i criança en barrils de
roure francès.

*Maceración pelicular prefermentativa.
Fermentación y crianza en barricas de
roble francés*



14,5%VOL. / 6° - 8°C.



Color groc llimona amb reflexos daurats.
En nas, s'aprecien notes de fruites cítriques
(aranja, melicotó) i tropicals (pinya). En
segona capa, aromes florals pròpies de la
malvasia, envoltades de records que li dona
el seu pas per bota. En boca es mostra
com un vi suau, llarg i molt complex.

*Color amarillo limón con reflejos dorados.
En nariz, se aprecian notas de frutas cítricas
(pomelo, melocotón) y tropicales (piña). En
segunda capa, aromas florales propias de
la malvasía, rodeados de recuerdos que le
da su paso por barrica. En boca, se muestra
como un vino suave, largo y muy complejo.*



Arrossos i pastes, caldera de llagosta,
tot tipus de peixos, carns blanques i
formatges curats.

*Arroces y pastas, caldera de langosta,
todo tipo de pescado, carnes blancas y
quesos curados.*



FAVARITX TINTO



Cabernet sauvignon.

Cabernet sauvignon.



Fermentació en contacte amb les pells en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura controlada.

Fermentación en contacto con las pieles en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada.



13% VOL. / 14° - 17°C.



Color cirera picota amb tonalitats violàcies. En nas, intensitat aromàtica, on destaquen fruits vermells (maduixa, cirera). En segona capa destaquen fruites més madures (confitades) acompanyades de notes balsàmiques (regalèssia negra). En boca és untuós, alegre i dinàmic.

Color cereza picota con tonalidades violáceas. En nariz, intensidad aromática, donde destacan frutas rojas (fresa, cereza). En segunda capa, destacan frutas más maduras (confitadas) acompañadas de notas balsámicas (regaliz negro). En boca, es untuoso, alegre y dinámico.



Carns i guisats. Ideal per combinar amb formatges curats, embotits i sobrasada.

Carnes y guisos. Ideal para combinar con quesos curados, embutidos y sobrasada.







CELLER SOLANO

CAMÍ DE SA FORANA, S/N · 07712 SAN CLIMENT

WWW.SAFORANA.COM · ADMINISTRACIO@SAFORANA.COM

+ 34 607 242 510 / + 34 669 040 741



SA FORANA
MENORCA



Celler propietat de la família Solano Molins, amb presència a Menorca des dels anys setanta. Els germans Carles i Xavier Solano van plantar els primers ceps l'any 2003, responent a la seva afició gastronòmica, i cinc anys més tard en van començar la comercialització, coincidint amb la construcció del celler.

Bodega propiedad de la familia Solano Molins, con presencia en Menorca desde los años setenta. Los hermanos Carles y Xavier Solano plantaron las primeras cepas en 2003, debido a su afición gastronómica, y cinco años más tarde, comenzaron su comercialización, que coincidió con la construcción de la bodega.



Les vinyes se situen a la finca Cugollonet Nou de Sant Climent, al sud-est de l'illa, en un terreny pedregós i calcari. L'any 2003 van plantar dues hectàrees amb les varietats cabernet sauvignon, merlot, syrah, ull de llebre i la varietat blanca chardonnay. El 2012 van afegir mitja hectàrea més de chardonnay i prensal blanc.

El viñedo se sitúa en la finca Cugollonet Nou de Sant Climent, al sureste de la isla, en un terreno pedregoso y calcáreo. En 2003, plantaron dos hectáreas con las variedades cabernet sauvignon, merlot, syrah, tempranillo y la variedad blanca chardonnay. En 2012, añadieron media hectárea más de chardonnay y prensal blanco.



S'elaboren amb raïms seleccionats amb el punt de maduresa fenòlica que expressa la mineralitat del terreny calcari. Tenen una producció limitada de 12.000 ampolles a l'any.

Se elaboran con uvas seleccionadas con el punto de madurez fenólica que expresa la mineralidad del terreno calcáreo. Tienen una producción limitada de 12.000 botellas al año.



No s'admeten visites.

No hi ha venda en finca.

No se admiten visitas.

No se vende en la finca.



600 METROS SA FORANA BLANC. 2018



Prensal blanc i chardonnay.

Prensal blanco y chardonnay.



Fermentació per separat a 14°C en dipòsits d'acer inoxidable.

Fermentación por separado a 14°C en depósitos de acero inoxidable.



12,3%VOL. / 8° - 10°C.



Color groc clar, net i brillant. Vi fresc, lleuger i untuós amb aromes de fruita blanca i tocs cítrics. Matisos suaus salins i minerals que li confereixen personalitat.

Color amarillo claro, limpio y brillante. Vino fresco, ligero y untuoso con aromas a fruta blanca y toques cítricos. Matices suaves salinos y minerales que le confieren personalidad.



Peixos, marisc, aperitius i arrossos.

Pescados, mariscos, aperitivos y arroces.



600 METROS SA FORANA. 2018



Cabernet sauvignon, ull de llebre, merlot i syrah.

Cabernet sauvignon, tempranillo, merlot y syrah.



Fermentació per separat a 16°C de totes les varietats en dipòsits d'acer inoxidable.

Fermentación por separado a 16°C de todas las variedades en depósitos de acero inoxidable.



13,2% VOL. / 12° - 14°C.



Color cirera clar amb matisos violacis. Vi fresc, de cos mitjà, lleuger en boca amb aroma de fruita vermella i floral, a més de tocs minerals i de regalèssia. Tanins molt suaus.

Color cereza claro con matices violáceos. Vino fresco, de cuerpo medio, ligero en boca con aroma a fruta roja y floral, además de toques minerales y de regaliz. Taninos muy suaves.



Àpats d'estiu, arrossos, pastes, carns blanques i peix fregit.

Comidas de verano, arroces, pastas, carnes blancas y pescado frito.



SA FORANA. 2018



Cabernet sauvignon, ull de llebre i syrah.

Cabernet sauvignon, tempranillo y syrah.



Fermentació per separat a 16°C en dipòsits d'acer inoxidable. Criança de sis mesos en barrils nous de roure francès. Filtrat suau i sense estabilitzar.

Fermentación por separado a 16°C en depósitos de acero inoxidable. Crianza de seis meses en barricas nuevas de roble francés. Filtrado suave y sin estabilizar.



13,5% VOL. / 16° - 18°C.



Coloració intensa, lleuger en boca, fresc i molt especiat. Tocs minerals i salins damunt un fons de fruita negra madura amb uns tanins dolços i envellutats. Vi rodó en un moment òptim d'evolució.

Coloración intensa, ligero en boca, fresco y muy especiado. Toques minerales y salinos sobre un fondo de fruta negra madura con unos taninos dulces y aterciopelados. Vino redondo en un momento óptimo de evolución.



Carns lleugeres, embotits, formatge de la denominació d'origen Mahón-Menorca i peixos guisats com, per exemple, bacallà.

Carnes ligeras, embutidos, queso de la denominación de origen Mahón-Menorca y pescado guisado como, por ejemplo, bacalao.







FINCA SA MARJALETA

CAMÍ D'ALPARE, S/N. CIUTADELLA DE MENORCA

WWW.SAMARJALETA.COM · MARJALETA@TELEFONICA.NET

+34 657 608 337 / +34 658 633 912



Situat a Ciutadella de Menorca, a la costa sud de l'illa, molt a prop de la platja de cala en Turqueta, es tracta d'una finca de 80 hectàrees, on la segona generació de la família Casasnoves elabora vi des de l'any 2009. Antigament havia estat una explotació ramadera dedicada a la producció de formatge fins que es van plantar els primers ceps.

Situada en Ciutadella de Menorca, en la costa sur de la isla, muy cerca de la playa de cala en Turqueta, se trata de una finca de 80 hectáreas, donde la segunda generación de la familia Casasnoves elabora vino desde 2009. Antigamente, había sido una explotación ganadera dedicada a la producción de queso antes de que se plantaran las primeras cepas.



Les vinyes ocupen cinc hectàrees en unes parcel·les amb un lleuger pendent cap al sud, que les protegeix del fort vent del nord i els proporciona un bon drenatge i una bona insolació. Estan plantades damunt un sòl franc argilós, molt pedregós i poc profund, que aporta unes notes minerals molt característiques.

El viñedo ocupa cinco hectáreas en unas parcelas con una ligera pendiente hacia el

sur, que las protege del fuerte viento del norte y les proporciona un buen drenaje y una buena insolación. Las vides están plantadas sobre un suelo franco arcilloso, muy pedregoso y poco profundo, que aporta unas notas minerales muy características.



Amb una producció de 5.000 ampolles, actualment s'elaboren dos tipus de vins: un de negre varietal i un de blanc varietal. Han rebut diversos reconeixements, entre d'altres, 95 punts de la Guia Parker pel lamontanum Negre de l'any 2010.

Con una producción de 5.000 botellas, actualmente se elaboran dos tipos de vinos: un tinto varietal y un blanco varietal. Han recibido varios reconocimientos, entre otros, 95 puntos de la Guía Parker por el lamontanum Negro de 2010.



Visites concertades prèviament.

No hi ha venda a la finca.

Visitas concertadas previamente.

No se vende en la finca.



IAMONTANUM SYRAH



Syrah.

Syrah.



Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable, maduració en barril de roure durant dotze mesos i, posteriorment, en ampolla.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable, maduración en barrica de roble durante doce meses y, posteriormente, en botella.



14,6% VOL. / 11° - 12°C.



Color cirera amb rivet violaci. Notes florals de violeta, fruites vermelles i aromes especiats com vainilla i regalèssia. Sabor intens, bona estructura i cos, entrada sedosa, suau recorregut i persistent.

Color cereza con ribete violáceo. Gran complejidad aromática con notas florales de violeta, frutas rojas y aromas especiados como vainilla, café y regaliz. Sabor intenso con buena estructura y cuerpo, entrada sedosa, suave recorrido y persistente.



Plats de caça com la perdiu vermella, el be o el cabrit de l'illa al forn. Formatges vells curats de la denominació d'origen Mahón-Menorca, així com els semicurats.

Platos de caza como la perdiz roja, el cordero o el cabrito de la isla al horno. Quesos viejos curados de la denominación de origen Mahón-Menorca, así como los semicurados.



IAMONTANUM VIOGNIER



Viognier.

Viognier.



Amb criança sobre les seves mares fines durant cinc mesos.

Crianza sobre sus lías finas durante cinco meses.



13,3% VOL. / 8° - 10°C.



Color groc palla, molt pàl·lid amb centelleigs verdosos. Destaquen aromes cítrics de llimona i aranja, a més d'albercocs, melicoton i notes florals. Recorregut suau amb final fresc i agradable.

Color amarillo pajizo, muy pálido con destellos verdosos. Destacan aromas cítricos de limón y pomelo, además de albaricoques, melocotones y notas florales. Recorrido suave con final fresco y agradable.



Amb ostres o marisc i caviar vermell. Caldera de llagosta i gambes vermelles de Ciutadella, peixos de roca de carn fina poc greixosos i condimentats, cuinats al natural.

Con ostras o marisco y caviar rojo. Caldera de langosta y gambas rojas de Ciutadella, pescados de roca de carne fina poco grasos y condimentados, cocinados al natural.





SON CREMAT

CTRA. MEI2 MAÓ-AEROPORT KM2 · 07701 MAÓ

SONCREMATSL@GMAIL.COM

+34 606 970 035



Es tracta d'un petit celler familiar que va sembrar els seus primers ceps el gener de 2010 i que després d'algunes anyades d'experimentació va comercialitzar la seva primera producció l'any 2015.

Se trata de una pequeña bodega familiar que sembró sus primeras cepas en enero de 2010 y que después de algunas añadas de experimentación, comercializó su primera producción en 2015.



Situades al terme municipal de Maó, Son Cremat disposa de cinc hectàrees, de les quals n'hi ha dues de plantades. El terreny és calcari i planer, i aporta als ceps un bon drenatge i una bona oxigenació. El treball i l'elaboració en vinya és manual, treballant amb petits dipòsits de manera artesanal.

Situado en el término municipal de Maó, Son Cremat dispone de cinco hectáreas, de las cuales dos están plantadas. El terreno es calcáreo y llano, y le aporta a las cepas un buen drenaje y una buena oxigenación. El trabajo y la elaboración en el viñedo es manual, trabajando con pequeños depósitos de manera artesanal.



Les varietats vitivinícoles plantades són chardonnay i moscatell, que ofereixen vins blancs joves que es caracteritzen per la seva aroma i la seva frescor. La proximitat a la mar els aporta una salinitat característica. Produeixen 3.000 ampolles.

Las variedades vitivinícolas plantadas son chardonnay y moscatel, que ofrecen vinos blancos jóvenes que se caracterizan por su aroma y frescura. Su proximidad al mar les aporta una salinidad característica. Producen 3.000 botellas.



Visites al celler, cal telefonar prèviament.

Venda de vi a la propietat.

Participació a la verema, final d'estiu.

Visitas a la bodega, hay que llamar previamente.

Venta de vino en la propiedad.

Participación en la vendimia, a final de verano.



CHARDONNAY. 2019



Chardonnay.

Chardonnay.



Verema manual amb petites caixes. Fermentació a 16°C durant dues o tres setmanes, després d'haver-hi desfangat prèviament el most. El vi queda en dipòsits d'acer inoxidable durant tres mesos fins a l'embotellat.

Vendimia manual con pequeñas cajas. Fermentación a 16°C durante dos o tres semanas, después de haber desfogado previamente el mosto. El vino permanece en depósitos de acero inoxidable durante tres meses hasta su embotellado.



12,5%VOL. / 8° - 10°C.



Color palla, net i brillant. Intensitat mitjana en nas, amb aromes cítriques, pinya i mango amb un toc suau de meló i aranja. En boca és sec, fresc i afruitat. Llarg en boca, amb un punt amarg.

Color pajizo, limpio y brillante. Intensidad media en nariz, con aromas cítricos, piña y mango con un toque suave de melón y pomelo. En boca, es seco, fresco y afrutado. Largo en boca, con un punto amargo.



Peix fregit i a la planxa, ensalades i formatges i tot tipus de verdures.

Pescado frito y a la plancha, ensaladas y quesos, y todo tipo de verduras.



MUSCAT. 2019



Moscattell.

Moscatel.



Verema manual amb petites caixes. Fermentació a 16°C durant dues o tres setmanes, després d'haver-hi desfangat prèviament el most. El vi queda en dipòsits d'acer inoxidable durant tres mesos fins a l'embotellat.

Vendimia manual con pequeñas cajas. Fermentación a 16°C durante dos o tres semanas, después de haber desfogado previamente el mosto. El vino permanece en depósitos de acero inoxidable durante tres meses hasta su embotellado.



12,5% VOL. / 8° - 10°C.



Color net i brillant. Intensitat mitjana alta en nas, amb aromes de fruita blanca, pell de mandarina. Aromes d'espígol. En boca és sec, fresc i afruitat. Bona acidesa natural.

Color limpio y brillante. Intensidad medio alta en nariz, con aromas a fruta blanca, piel de mandarina. Aromas a lavanda. En boca, es seco, fresco y afruitado. Buena acidez natural.



Peix al forn, calamars a la menorquina, albergínies plenes i arrossos.

Pescado al horno, calamares a la menorquina, berenjenas rellenas y arroces.



ROSAT 2019



Merlot.

Merlot.



Verema manual amb petites caixes. Fermentació a 16°C durant dues o tres setmanes, després d'haver-hi desfangat prèviament el most. El vi queda en dipòsits d'inox durant tres mesos fins embotellat.

Vendimia manual con pequeñas cajas. Fermentación a 16°C durante dos o tres semanas, después de haber desfogado previamente el mosto. El vino permanece en depósitos de acero inoxidable durante tres meses hasta su embotellado.



12,5% VOL. / 8° - 10°C.



Color pell de ceba, net i brillant. Intensitat mitjana. Aromes de fruita vermella. En boca sec, fresc i lleuger. To balsàmic. Bona persistència i untuositat.

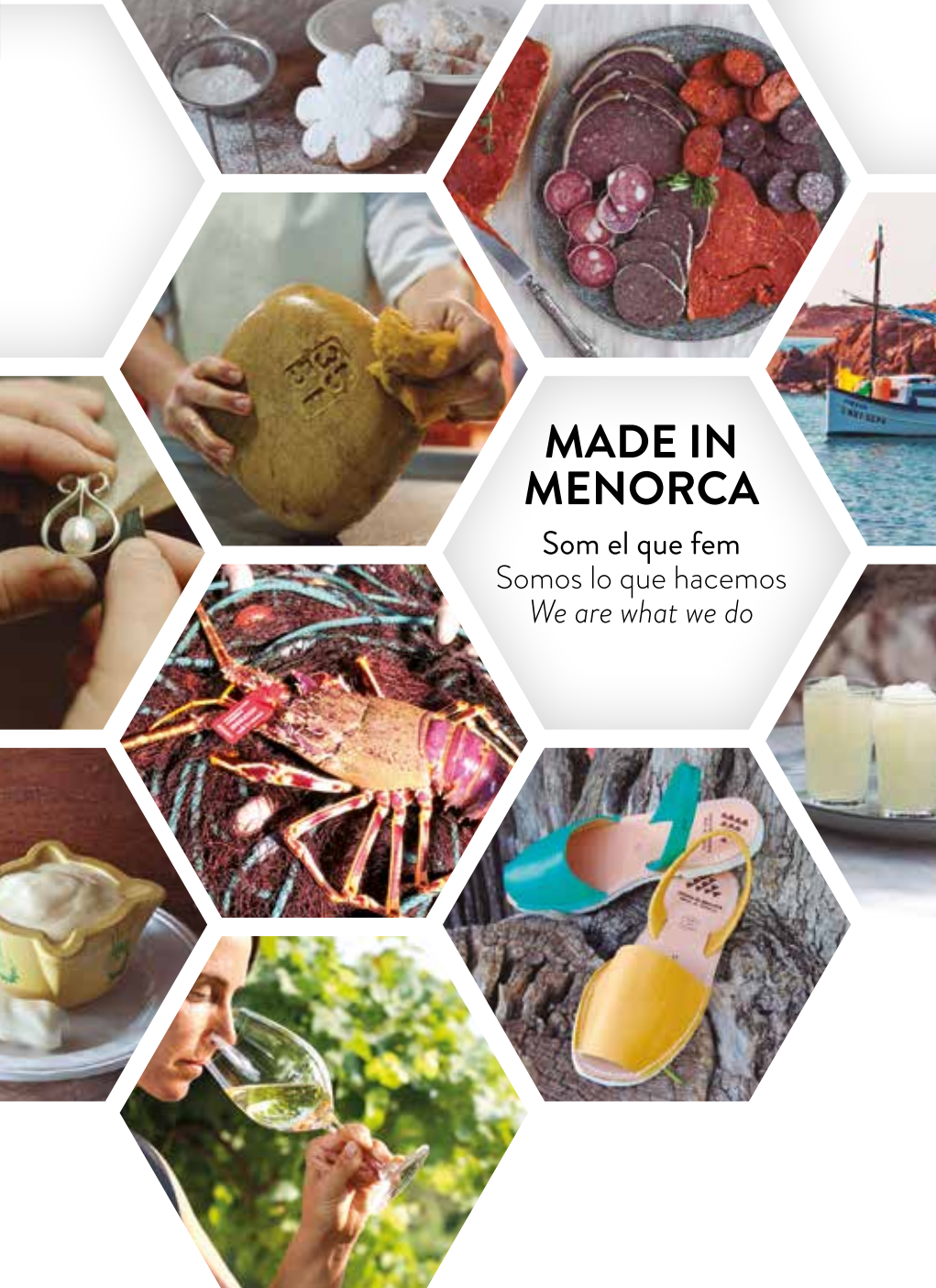
Color piel de cebolla, limpio y brillante. Intensidad media. Aromas a fruta roja. En boca, seco, fresco y ligero. Tono balsámico. Buena persistencia y untuosidad.



Arrossos, peix fumat i marisc. Amanides i formatges. També com aperitiu.

Arroces, pescado ahumado y marisco. Ensaladas y quesos. También como aperitivo.





MADE IN MENORCA

Som el que fem
Somos lo que hacemos
We are what we do



CONSELL INSULAR
DE MENORCA



*made in
menorca*



#madeinmenorca



BODEGAS TORRALBENC

CTRA. MAÓ - CALA'N PORTER KM. 10 · 07730 ALAIOR

WWW.BODEGASTORRALBENC.COM · INFO@BODEGASTORRALBENC.COM

+34 660 806 145



torralbenc



Celler propietat de la família Urtasun emmarcat en un projecte vitivinícola de cellers d'autor que s'afegeix als dos més que també tenen a la zona de La Rioja i de Ribera del Duero sota l'assessorament del prestigiós enòleg José Ramón Lissarrague.

Bodega propiedad de la familia Urtasun enmarcada en un proyecto vitivinícola de bodegas de autor que se añade a los otros dos que también tienen en la zona de La Rioja y de la Ribera del Duero bajo el asesoramiento del prestigioso enólogo José Ramón Lissarrague.



Disposen de disset hectàrees situades dins d'una finca agrícola, a mig camí entre Sant Climent i la urbanització de Cala en Porter; que ha viscut tres fases de plantació. Les primeres cinc es van conrear el 2006. La segona fase va concloure l'any 2013, amb cinc hectàrees més. El 2017 es van plantar set hectàrees fins a arribar a les 17 actuals.

Disponen de diecisiete hectáreas situadas dentro de una finca agrícola, a medio camino entre Sant Climent y la urbanización de Cala en Porter, que ha vivido tres fases

de plantación. Las primeras cinco se cultivaron en 2006. La segunda fase concluyó en 2013, con cinco hectáreas más. En 2017, se plantaron siete hectáreas hasta llegar a las 17 actuales.



Amb una producció de 33.000 ampolles a l'any però amb l'objectiu a mitjà termini d'arribar a les 70.000 unitats, actualment Torralbenc comercialitza sis vins diferents de Vi de la Terra Illa de Menorca i Vi de la Terra Illes Balears.

Con una producción de 33.000 botellas al año, pero con el objetivo a medio plazo de llegar a las 70.000 unidades, actualmente Torralbenc comercializa seis vinos diferentes de Vino de la Tierra Isla de Menorca y Vino de la Tierra Islas Baleares.



No es fan visites al celler.

No se hacen visitas a la bodega.



TORRALBENC MALVASIA. 2018



Malvasia.

Malvasía.



Elaborat amb una maceració curta amb pells en premsa, fermentat en tanc d'inoxidable, amb un lleu treball de mares i diversos mesos de contacte amb aquestes. Comercialitzat un any després de verema.

Elaborado con una maceración corta con pieles en prensa, fermentado en tanque de acero inoxidable, con un leve trabajo de lías y varios meses de contacto con estas. Comercializado un año después de la vendimia.



12% VOL. / 8°C.



Color groc llimona de gran intensitat. En nas, aromes de gessamí, lavanda, roses i tarongina. Tocs de poma, pinya, pa torrat i briox. En boca, sec amb bon volum, bona acidesa, llarg i complex.

Color amarillo limón de gran intensidad. En nariz, aromas a jazmín, lavanda, rosas y azahar. Toques de manzana, piña, pan tostado y brioche. En boca, seco con buen volumen, buena acidez, largo y complejo.



Formatge fresc i codony, sobrassada amb mel, foie, peix i macedònia de fruites.

Queso fresco y membrillo, sobrasada con miel, foie, pescado y macedonia de frutas.



TORRALBENC CHARDONNAY. 2017



Chardonnay.
Chardonnay.



Elaborat en dipòsits d'acer inoxidable, en contacte amb mares i criança a barril de roure amb contacte amb oxigen. Guardat en ampolla durant un any.

Elaborado en depósitos de acero inoxidable, en contacto con lías y crianza en barrica de roble en contacto con oxígeno. Guardado en botella durante un año.



13% VOL. / 10°C.



Color groc daurat amb aromes en nas de fruits secs, fruites madures o compota per la marcada oxidació. Notes de pa torrat i vainilla. En boca sorprèn per la seva frescor i les notes cítriques.

Color amarillo dorado, con aromas en nariz a frutos secos, frutas maduras o aromas a compota por la marcada oxidación. Notas de pan tostado y vainilla. En boca, sorprende por su frescura y sus notas cítricas.



Formatge curat, pernil serrà amb oli d'oliva, carns blanques, peixos guisats, foie, marisc i pastís de formatge.

Queso curado, jamón serrano con aceite de oliva, carnes blancas, pescados guisados, foie, marisco y pastel de queso.



TORRALBENC ROSADO. 2018



Monestrell i merlot.

Monastrell y merlot.



Selecció de raïm refredat prèviament al seu premsatge directe. S'encuba el most en dipòsits d'acer inoxidable pel seu desfangat i posterior fermentació. Diversos mesos en contacte amb les seves mares.

Selección de uva enfriada previamente a su prensado directo. Se encuba el mosto en depósitos de acero inoxidable para desfangarlo y, posteriormente, se fermenta. Varios meses en contacto con sus lías.



12% VOL. / 8°C.



Color rosat pàl·lid, amb tons ataronjats. Intensitat mitjana en nas, amb aromes de poma, fruits vermells, mandarina i roses seques. En boca, volum i complexitat, bona acidesa i final llarg.

Color rosado pálido, con tonos anaranjados. Intensidad media en nariz, con aromas a manzana, frutas rojas, mandarina y rosas secas. En boca, volumen y complejidad, buena acidez y final largo.



Sushi, verdures, peixos, carns blanques i postres cítrics.

Sushi, verduras, pescados, carnes blancas y postres cítricos.



TORRALBENC TINTO COUPAGE. 2017



Merlot i syrah.

Merlot y syrah.



Maceració en fred en fase prefermentativa, fermentació a temperatures controlades, es practiquen remuntats per assegurar extracció controlada i fermentació correcta. Petita criança de sis a vuit mesos a barril de roure francès.

Maceración en frío en fase prefermentativa, fermentación a temperaturas controladas, se practican remontados para asegurar su extracción controlada y correcta fermentación. Pequeña crianza de seis a ocho meses en barrica de roble francés.



14% VOL. / 13°C.



Color cirera amb rivet de robí. Bona intensitat en nas, aromes de fruita vermella i negra. Lleugerament especiat amb tons olíosos i aromes de vegetació mediterrània, caramel i regalèssia. En boca és intens, fresc i ben estructurat.

Color cereza con ribete de rubí. Buena intensidad en nariz, aromas a fruta roja y negra. Ligeramente especiado con tonos oleosos y aromas a vegetación mediterránea, caramelo y regalíz. En boca, es intenso, fresco y bien estructurado.



Formatge curat, pernil, cecina, carns blanques guisades, carns vermelles i postres de fruits vermells.

Queso curado, jamón, cecina, carnes blancas guisadas, carnes rojas y postres de frutas rojas.



TORRALBENC MERLOT. 2017



Merlot.

Merlot.



Maceració en fred en fase prefermentativa, fermentació a temperatures controlades, es practiquen remuntats per assegurar l'extracció controlada i la fermentació correcta. Petita criança de sis a vuit mesos a barril de roure francès.

Maceración en frío en fase prefermentativa, fermentación a temperaturas controladas, se practican remontados para asegurar su extracción controlada y correcta fermentación. Pequeña crianza de seis a ocho meses en barrica de roble francés.



14% VOL. / 13°C.



Color robí brillant amb tons violacis. El roure francès dels barrils envinats aporta sensació de pa torrat i vainilles amb fruites negres i sensacions vegetals. En boca presenta un pas suau, amb estructura mitjana i bon volum. Fresc i subtil.

Color rubí brillante con tonos violáceos. El roble francés de barricas envinadas aporta sensación de pan tostado y vainillas con frutas negras y sensaciones vegetales. En boca, presenta un paso suave, con estructura media y buen volumen. Fresco y sutil.



Caça, carns blanques guisades, carns vermelles i xocolata.

Caza, carnes blancas guisadas, carnes rojas y chocolate.



TORRALBENC BLANCO. 2018



Parellada, sauvignon blanc, viognier i chardonnay.

Parellada, sauvignon blanco, viognier y chardonnay.



Raïm seleccionat de premsat directe. Fermentació per separat en diferents dipòsits i la barreja es fa a la darrera fase.

Uva seleccionada de prensado directo. Fermentación por separado en diferentes depósitos y mezcla en la última fase.



13% VOL. / 8°C.



Color groc llimona amb tonalitats verdoses. En nas presenta aromes de camamí, gessamí, poma, raïm, closca de llimona i lleus tons de pinya, pedra mullada i pa torrat.

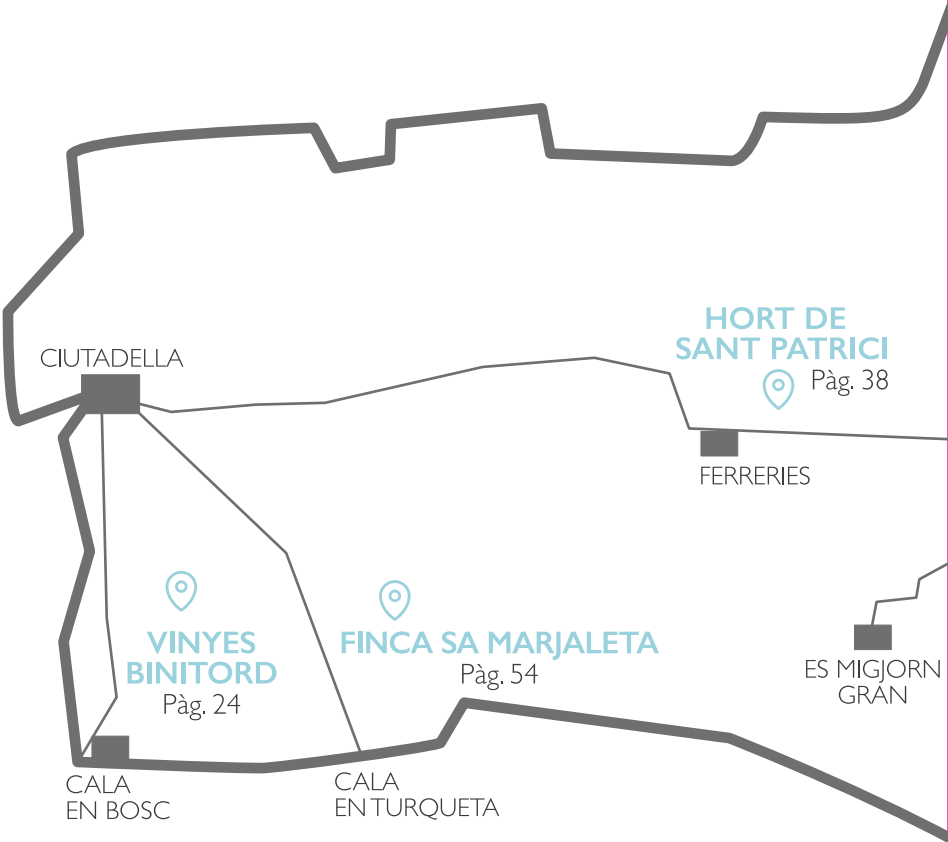
Color amarillo limón con tonalidades verdosas. En nariz, presenta aromas a manzanilla, jazmín, manzana, uva, cáscara de limón y leves tonos de piña, piedra mojada y pan tostado.



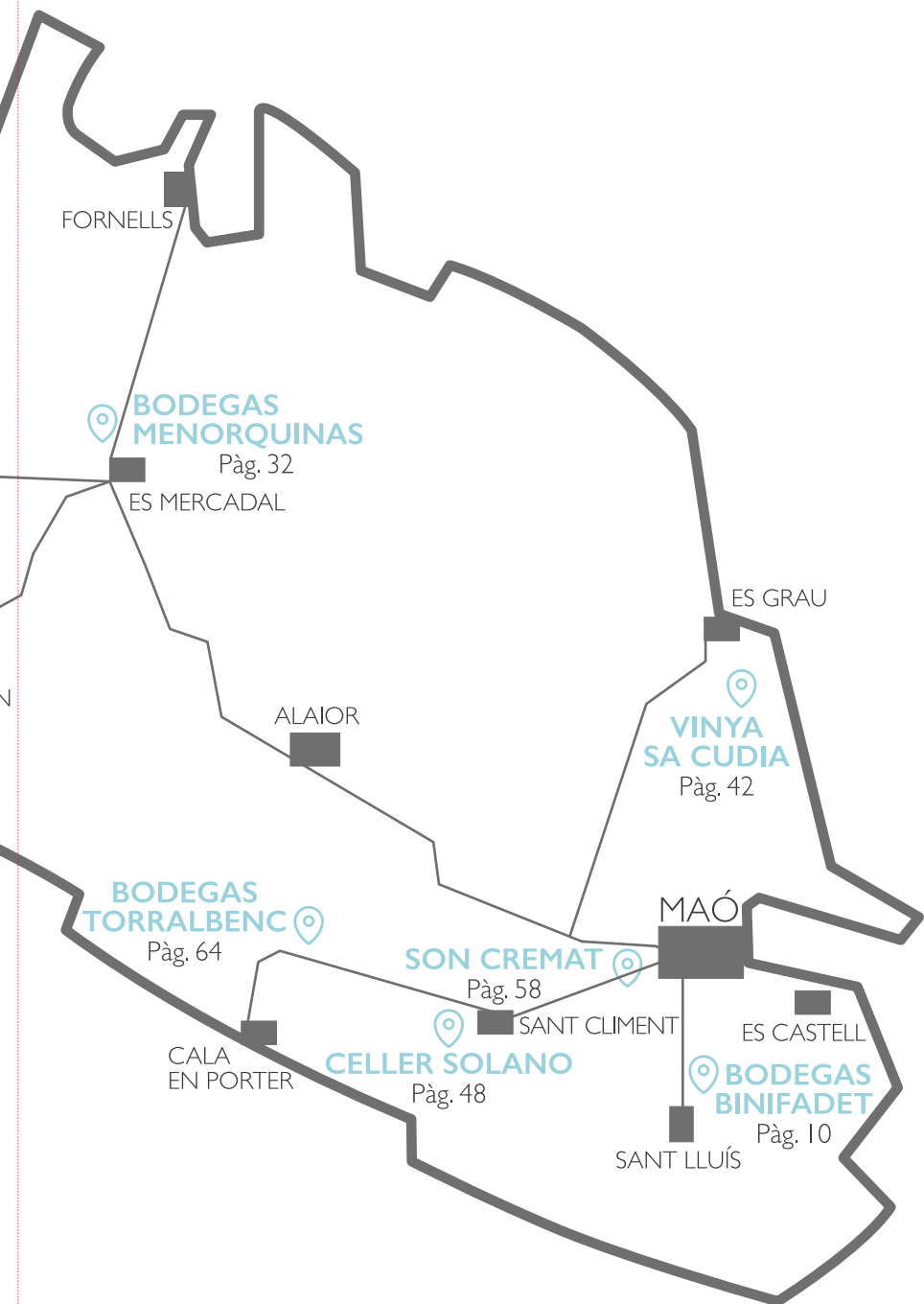
Cebiche, tàrtar, peix, marisc, arrossos i postres cítrics.

Ceviche, tartar, pescado, marisco, arroces y postres cítricos.





Consell Insular de Menorca	Pàg. 2 - 3
Associació Leader Illa de Menorca / Asociación Leader Isla de Menorca	Pàg. 4 - 5
Associació Vins de Menorca / Asociación Vinos de Menorca	Pàg. 6 - 7
Orígens del Vi a Menorca / Orígenes del Vino en Menorca	Pàg. 8 - 9
Cellers i vins / Bodegas y vinos	Pàg. 10 - 71
Mapa d'ubicació de cellers / Mapa de ubicación de bodegas	Pàg. 72 - 73





CONSELL INSULAR
DE MENOCA



**MENORCA
TALAIÒTICA**
Candidata Patrimoni Mundial

