



FINCA
SERENA

MALLORCA

VENDIMIA
WINE HARVEST

PROGRAMA | PROGRAMME

Este próximo 8 de septiembre, acompañados por nuestro viticultor Tomeu Llabrés, te invitamos a vivir una experiencia única e irrepetible donde podrás participar en la tercera vendimia de Finca Serena.

8.30 am Salida desde la recepción del hotel a las viñas y reparto del material necesario para comenzar la vendimia (gorro, tijeras de podar, guantes).

8.45 am Introducción por parte de nuestro viticultor, Tomeu Llabrés.

9.00 am Inicio de la recolección de la uva de nuestra variedad Premsal Blanc.

11.00 am Fin de la vendimia.

A todos los clientes que participen en la vendimia se les obsequiará con una caja de 6 botellas del vino que se elaborará a partir de la uva recogida. (Disponible a partir de Marzo 2024)

19.00 pm Cena: Fiesta de la vendimia 2023.

Comenzaremos con un aperitivo a base de productos típicos de la isla (sobrasada, quesos y embutidos) y continuaremos con los “Fideos de es Vermar”, un plato tradicional del fin de la vendimia a base de cordero y fideos mallorquines*. Todo lo anterior acompañado con los mejores vinos de la zona.

(En caso de intolerancias alimentarias rogamos nos lo indique en el momento de hacer su reserva)

Precio por persona cena “Fiesta de la Vendimia”: 80€ (IVA incluido)

Importante:

- Es imprescindible reserva previa para la experiencia de la vendimia y/o Fiesta de la Vendimia.
- Se recomienda calzado y ropa cómoda.
- Se ruega respetar los horarios del programa.
- El restaurante del hotel permanecerá cerrado durante el servicio de cenas del viernes por la noche.
- Todas las actividades quedan sujetas a las condiciones climáticas. En caso de previsión de lluvia, todas las actividades quedarán suspendidas.

It gives us great pleasure to invite you to our third ever grape harvest at Finca Serena this coming September 8. Accompanied by our expert viticulturist Tomeu Llabrés, it promised to be an unforgettable, one-of-a-kind experience.

8.30 am Depart reception for the vineyards and to get fitted with necessary equipment for harvesting (hat, pruning shears and gloves).

8.45 am Introduction to our viticulturist Tomeu Llabrés.

9.00 am Hand collection of our local white grape, Premsal Blanc.

11.00 am Finish harvesting.

All participants in the harvest will be gifted with a box of 6 bottles of the wine that will be made from the harvested grapes.
(Available from March 2024)

19.00 pm Dinner: Harvest Festival 2023

We'll begin with an aperitif of typical island products: sobrasada (spreadable, pork sausage cured with paprika), cheese and charcuterie, followed by "fideos de es vermar" - a dish traditionally served after the harvest of lamb and Mallorcan noodles*. All will be accompanied by the best wines of the region.

(Please advise of any allergies or food intolerances when reserving.)

Cost per person dinner "Wine Harvest Festival": 80€ (VAT included)

Important:

- A prior reservation is essential for participation in the grape harvest experience and / or the Harvest Festival
- Comfortable shoes and clothes are highly recommended
- The scheduled hours of the programme must be respected
- The hotel restaurant will be closed for dinner service on Friday night
- All activities are subject to weather conditions. In case of rain, all activities will be suspended.



fincaserenamallorca.com

971 18 17 58

info@fincaserenamallorca.com



A MEMBER OF
unicohotels.com