

# Las bodegas Biniagual presentan sus nuevos caldos a sus clientes y amigos

**GUILLERMO SOLER. Palma.**

En el marco de la cita que las bodegas Finca Biniagual convocan anualmente, Margarita Kraft, su propietaria, presentó ayer sus últimos vinos acompañada de Pere Obrador, uno de sus asesores enológicos de la empresa. Entre los numerosos invitados asistentes se encontraba una alta representación de la colonia germana en la isla, así como rostros conocidos del sector comercial y hostelero de Mallorca, clientes de la bodega radicada en Binissalem.

Entre las novedades presentadas y catadas se encontraba el tinto Sant Gall 2007, primera referencia enológica en los inicios de Biniagual. Reúne las variedades Cabernet Sauvignon y Syrah, con algo de Manto Negro, con crianza en barrica.

En cuanto a la gama Verán, fue presentado el 2007, en donde domina el Manto Negro con Cabernet Sauvignon y Syrah, con 14 meses en barrica.

Respecto a la añada del 2009, pudieron catarse el blanco Verán y el Verant Rosat. En blanco manda el Prensal Blanc sobre un 20 por ciento de Chardonnay, y un 10 por ciento de Moscatel, mientras que en el rosado solo aparece el Manto Negro.

La concurrida velada, en las cuidadas instalaciones de Biniagual, resultó muy animada con las distintas catas propuestas por esta firma.



*Margarita Kraft (dcha) comenta los vinos con unos clientes.*



*Numerosos invitados acudieron a Biniagual. FOTOS: WILLY*



**FESTÍN PARA LOS SENTIDOS.** Durante este mes, vinos emblemáticos de la bodega de Miquel Gelabert (Manacor) como el Chardonnay Roure, el Gran Vinya Son Caulesa y Torrent Negre acompañarán una serie de piezas de carne de buey de Kobe en el restaurante Xoriguer, con sus equipos de cocina y sala dirigidos por Hernán Campos y Guillermo Miró. FOTO: WILLY



**SON VIDA SABOREA EL PENEDES.** Diecisiete bodegas de la denominación de origen del Penedés participaron ayer en el salón 'Descubra los nuevos Penedés' celebrado en Son Vida en presencia de centenares de clientes y aficionados que disfrutaron en las catas propuestas. FOTO: WILLY