



VINS CAN MAJORAL SAT
c/ del Campanar s/n
07210 Algaida (Mallorca)
tel/fax 00-34-971 665 867
www.canmajoral.com
bodega@canmajoral.com



*Productes
singulars*

AGRICULTURA ECOLÒGICA

BOSSA DE PAPER



- 1 - **1 Butibalausí (blanc, rosat o negre), 1 pot de confitura de raïm i 1 barra de torró.**
Preu: 14€
- 2 - **1 Can Majoral Purgatori o Butibalausí Selecció, 1 pot de confitura de raïm i 1 barra de torró.**
Preu: 15€
- 3 - **2 Butibalausí (blanc, rosat o negre) i 1 barra de torró.**
Preu: 16€
- 4 - **1 Can Majoral Son Roig, 1 pot de confitura de raïm i 1 barra de torró.**
Preu: 20€
- 5 - **1 Can Majoral Purgatori o Butibalausí Selecció, 1 Can Majoral Son Roig i 1 barra de torró.**
Preu: 23€
- 6 - **1 Can Majoral Purgatori o Butibalausí Selecció, 1 barra de torró, 1 pot de confitura de raïm, 1 paté d'olives negres i 1 pot de tomàtiques seques amb oli o figues seques amb anís o 1 pot de mel.**
Preu: 26€
- 7 - **1 Es Verger dolç, 1 pot de confitura de raïm, 1 pot de figues seques amb anís o de mel i 1 barra de torró.**
Preu: 28,50€
- 8 - **1 Can Majoral Son Roig, , 1 Es Verger dolç i 1 barra de torró.**
Preu: 34€
- 9 - **1 Can Majoral Son Roig, 1 Can Majoral Galdent i 1 barra de torró.**
Preu: 38,50€

SENALLETA



- 10 - 3 Butibalausí (blanc, rosat i negre) o 2 Butibalausí (blanc, rosat o negre) i 1 de Cava Brut Ca N'Estella , 1 barra de torró, 1 pot de confitura de raïm, 1 bossa d'albercocs secs, 1 paté d'olives negres, 1 bossa de tomàtiques seques i 1 botella d'oli.
Preu: 38,50€
- 11 - 1 Can Majoral Purgatori o Butibalausí Selecció, 1 Can Majoral Son Roig, 1 de Cava Brut Ca N'Estella, 1 barra de torró, 1 pot de confitura de raïm, 1 bossa d'albercocs secs, 1 paté d'olives negres, 1 bossa de tomàtiques seques i 1 botella d'oli.
Preu: 44€
- 12 - 1 Can Majoral Son Roig, 1 Es Verger dolç, 1 Cava Brut Ca N'Estella, 1 barra de torró, 1 pot de confitura de raïm, 1 paté d'olives negres, 1 pot de tomàtiques seques amb oli i 1 capsa de bombons d'albercocs.
Preu: 51€
- 13 - 1 Can Majoral Turgent, 1 Es Verger dolç, 1 botella d'oli, 1 barra de torró, 1 pot de confitura de raïm, 1 paté d'olives negres, 1 capsa de bombons d'albercocs i 1 pot de figues seques amb anís o de mel.
Preu: 52€
- 14 - 1 Can Majoral Turgent, 1 Can Majoral Galdent, 1 Cava Albet i Noya, 1 barra de torró, 1 pot de confitura de raïm, 1 pot de tomàtiques seques amb oli, 1 paté d'olives negres i 1 capsa de bombons d'albercocs.
Preu: 66€
- 15 - 1 Can Majoral S'Heretat, 1 Can Majoral Galdent, 1 Cava d'Albet i Noya, 1 barra de torró, 1 pot de confitura de raïm , 1 paté d'olives negres, 1 pot de figues seques amb anís o de mel i 1 capsa de bombons d'albercocs.
Preu: 72€
- 16 - 1 Can Majoral S'Heretat, 1 Can Majoral Son Blanc, 1 Es Verger dolç, 1 barra de torró, 1 pot de confitura de raïm , 1 paté d'olives negres, 1 pot de figues seques amb anís, 1 pot de mel, 1 pot de tomàtiques seques amb oli, 1 capsa de bombons d'albercocs, 1 botella d'oli, 1 capsa de flor de sal de luxe.
Preu: 100€

CAIXA DE FUSTA



Caixes de 3

- 17 - 1 Can Majoral Son Roig, 1 Can Majoral Purgatori o Butibalausí Selecció i 1 Es Verger dolç.**
Preu: 36€
- 18 - 1 Can Majoral Purgatori o Butibalausí Selecció, 1 Es Verger dolç, 1 pot de confitura de raïm, 1 paté d'olives negres, 1 pot de tomàtiques seques amb oli i 1 barra de torró.**
Preu: 41€
- 19 - 1 Can Majoral Son Roig, 1 Can Majoral Turgent i 1 Can Majoral Galdent.**
Preu: 47€
- 20 - 1 Can Majoral S'Heretat, 1 Can Majoral Son Roig i 1 Can Majoral Galdent.**
Preu: 52€

Caixes de 6

- 21 - 2 Can Majoral Son Roig, 2 Can Majoral Purgatori o Butibalausí Selecció i 2 Can Majoral Son Blanc**
Preu: 66€
- 22 - 2 Can Majoral Purgatori o Butibalausí Selecció, 2 Can Majoral Turgent i 2 Can Majoral Son Roig.**
Preu: 72€
- 23 - 2 Can Majoral S'Heretat, 2 Can Majoral Son Roig i 2 Can Majoral Galdent.**
Preu: 101,50€

MAGNUM



24 - Can Majoral Son Roig

Preu: 27€

25 - Can Majoral Turgent

Preu: 31€

26 - Can Majoral S'Heretat

Preu: 43€

BARRALET D'ART



L'elaboració d'aquest vi i l'enxarpellat de ferro, obra de Pep Canyelles, s'han fet especialment per formar aquest barralet d'art de vidre bufat. Són 4,2 litres de vi de criaça del 2003. L'edició consta de 50 barralets d'art, enumerats i firmats.

27 – Barralet d'Art

Preu: 250 €

Vins Butibalausí



Els **Butibalausí** són els vins més joves. Elaborats majoritàriament amb varietats tradicionals de Mallorca

El **Blanc** i el **Rosat** són vins d'anyada, amb bona intensitat aromàtica, frescos i amb un toc àcid. Acompanya bé amb peix blanc, pastes i arrossos.

El **Negre**, amb aromes de fruites vermelles i notes torrades de la bóta, combina bé amb tot tipus de carns suaus.



Selecció especial de **Butibalausí Negre**, amb una major concentració d'aromes i gusts. Acompanya força bé amb carns vermelles i de caça.

Vins Can Majoral



Els **Can Majoral** són els vins de guarda. Es caracteritzen per ser monovarietals, amb petites aportacions d'altres per aconseguir una major complexitat.

El **Purgatori**, la bona acidesa i el gust de confitures fa que combini amb molts de plats.

El **Son Roig** i el **Turgent** són vins amb aromes intensos i que omplen la boca. Perfectes per a combinar amb carns vermelles i formatges curats.

El **S'Heretat**, amb aromes de prunes seques i torrats. Pot acompanyar carns blanques, de caça i peixos blaus.



El **Son Blanc** i el **Galdent**, mantenen un gran equilibri dels aromes de la varietat i els fumats de la bóta.

Ideal amb peix, marisc i carns suaus.