

Comenzamos el día como se debe, con una copa de vino para la vida



Nuestro cuarto día tuvo comienzo con una visita a la finca de Son Bordils, comenzamos por aprender que “Son” en catalán significa es de o pertenece a y por supuesto a Bordils quienes hace ya tiempo, eran los dueños. Nos explicaron de manera detallada todo el proceso desde la fermentación hasta el momento en que se entrega listo para ser tomado. Disfrutamos de vino negro y vino blanco junto con un pan con queso de vaca exquisito. La visita se dividió en dos partes, tal como su finca.



Continuamos con la fábrica Quely

Una pequeña visita pero muy interesante, en donde aprendimos todo el proceso de estas deliciosas galletas, un poco caliente al entrar a los hornos finalmente pero experiencia a final del día. Al terminar el recorrido por la fábrica nos dieron una bolsa llena con todos los tipos de galletas que tienen.

Continuamos con una comida muy deliciosa con el Club Rotario Inca

Disfrutamos de platicas muy amenas y bastantes risas, mientras comíamos platillos típicos de la Isla, y por supuesto, no podía faltar el intercambio de banderines en donde felizmente Sarai lo cambio con el Señor presidente de dicho club.



Terminamos el día con un paseo por las misiones de California

Así como se escucha; conocimos las 21 misiones que hizo Fray Junípero Serra del Camino Real en California, pero esta vez hechas en cemento por el escultor y dueño de la finca Son Bats: Juan Gomila, botánico acompañados por Catalina Font, aunque antes de tomar camino hacia la finca también tuvimos la dicha de conocer al rector de la parroquia de San Padre, el Padre Molo. Para concluir con una deliciosa cena también típica de Mallorca llamada escaldumos y coca de cuarto el cual consiste en café y hierbas recogidas por el mismo, sin que falte el postre y por supuesto las risas.



