

EL TOP

Aceite de oliva virgen extra

Elemento fundamental de la dieta mediterránea, el zumo de aceituna ha registrado en los últimos tiempos una revolución gracias a las pequeñas almazaras artesanales

CARLOS MARIBONA




OLEUM ARTIS
En 1997, el Marqués de Griñón empezó la plantación de olivos de picual, arbequina y manzanilla en Toledo. Aromas intensos de hierba fresca, tomatera y almendra verde, y boca potente con un final ligeramente amargo.

Botella 500 ml.: 15 €. www.capijaldelfratle.com



MARQUÉS DE VALDUEZA
Aceite de oliva virgen extra de especial calidad. Se compone de cuatro variedades (hojiblanca, arbequina, picual y morisca) y posee aromas de manzana verde y de hierba.

Botella de 500 ml.: 15 €. www.marquesdevaldueza.com

NATURVIE
Naturvie elabora aceites artesanales ecológicos de las variedades arbequina, cornezuelo y frantoio. Destaca este ensamblaje especial a partir de aceitunas verdes, que se presenta acaba de presentarse este otoño.

Botella de 500 ml.: 18 €. www.naturvie.com



MARQUÉS DE VALDUEZA
Aceite de oliva virgen extra de especial calidad. Se compone de cuatro variedades (hojiblanca, arbequina, picual y morisca) y posee aromas de manzana verde y de hierba.

Botella de 500 ml.: 15 €. www.marquesdevaldueza.com



DAURO
Toda la producción procede de una única finca en el Alto Ampurdán (Gerona), en la que se cultivan arbequina, hojiblanca y koroneiki. Aromas muy intensos a hierba y verduras.

Botella de 500 ml.: 15 €. www.roda.es



LA BOE
Aceite es armónico elaborado