

**ANIMA AUREA**

Procedencia: Jaén.
Coupaje de las variedades Arbequina y Picual.
Predominio de tonos frutados verdes de intensidad media-alta: macedonia, verde hierba y verde hoja a los que acompañan atributos también intensos de almendra madura y clorofila.
En el paso por boca, una ligera astringencia y un tono amargo casi imperceptible acompañan un picante final de intensidad muy moderada.

LA BOELLA ARBOSANA

Procedencia: Tarragona.
Variedad: Arbosana.
Frutado de oliva con gran diversidad de aromas verdes secundarios, predomina el verde hierba pero también aparecen otros matices a plátano, nueces verdes... almendra amarga, hinojo, tomate verde, alcachofas o menta.
La sensación en boca es fresca y equilibrada en amargor picante y dulzor.



"Olivares, Dios os dé los eneros de aguaceros, los agostos de agua al pie, los vientos primaverales, vuestras flores racimadas; y las lluvias otoñales vuestras olivas moradas" como cantaba el poeta.

ACEITE

de oliva virgen

sabe a tiempo

Por Agroley Consultores S.L.

MARQUÉS DE VALDUEZA

Procedencia: Badajoz.
Variedades: Hojiblanca, Picual, Arbequina y morisca.
Estilo propio y característico con una excelente fragancia y sabor frutado y fresco además de un equilibrio, estabilidad y armonía total.

MARQUÉS DE GRIÑÓN

Procedencia: Toledo.
Variedades: Arbequina y Picual.
Color dorado intenso con reflejos verdes, de una pureza extraordinaria, parece tener luz interior.
En nariz destacan aromas limpios y potentes, recuerdos frescos a campo, a tomate verde, hierba recién cortada y aceituna, con notas de almendra cruda y plátano.
El paso de boca es limpio y fresco, con buen equilibrio y un picor final que indica su riqueza polifenólica, cualidad indispensable en un aceite de esta calidad.

DAURO OLIVA VIRGEN EXTRA

Procedencia: Alto Ampurdán.
Variedades: Arbequina, Hojiblanca y Koroneiki.
Tono opaco debido a que es un aceite sin filtrar.
Intenso, envolvente.



Matices de hortalizas, cítricos, alcachofa verde, almendra verde, muy complejo con largo postgusto.

Especiado: pimienta verde y rosa.
Notas picantes y amargas.

FUENROBLE

Procedencia: Sierra de Segura (Jaén).
Variedad: Picual.
Frutado intenso de aceituna verde, compuesto de notas verdes de higuera, tomate, manzana, hoja, hierba y alloza, todas ellas extraordinariamente equilibradas.
En boca, de entrada dulce, ligeramente amargo, suave picante y almendrado. Aceite muy armónico.

ABBAE DE QUEILES

Procedencia: Navarra.
Variedad: Arbequina.
Muy vivo en nariz, con un frutado muy intenso, espléndido en su expresión aromática, en la que destacan notas vegetales que recuerdan a los tomates verdes, plátano y hierbas frescas, con un sutil toque almendrado propio de su variedad.
Entrada dulce en boca, sedoso y delicado en el paso, siempre fresco y apenas amargo, ligeramente picante. Encontramos plátano verde, alcachofa, manzana y otras frutas maduras. Es un aceite complejo que destaca por su armonía y equilibrio con un post gusto largo y muy agradable.

