

ESPECIAL GOURMET

Uera de aceite

EL
TESORO
DEL
CONDE DE
OSBORNE



n.º 310
10 de
diciembre
de 2013

Bodega exquisita. De las mejores aceitunas, recolectadas en su momento clave de madurez, se extrae el jugo de estos aceites de oliva. Hemos elegido los que presentan un sabor y un olor inconfundibles. Son el toque de oro que diferenciará cualquier plato.



E GRIÓN

de olivas Pi-
i y Mánzanilla
ualmente. He-
sabe a almen-
te. 14,50 €
DEFAMILIA.COM

CLADIVM

Monovarietal cordobés de
Hojiblanca. En boca, tras una
entrada dulce con toques de
tomate, progresa al amargo,
acabando en picante intenso.
5 € (250 ML). ARODEN.COM

MARQUÉS DE VALDUEZA

Extremeño virgen extra elabo-
rado con aceitunas Arbequina,
Picual, Hojiblanca y Morisca.
Muy afrutado, con notas a
hierba y césped. 15 € (500 ML).
MARQUESDEVALDUEZA.COM



AREJO

posición Delica
producto de arr-
aén con Picual,
blanca y Arbe-
- (500 ML)
GABRIJOCOM



ESENCIA

Con una producción limitada
a 10.000 botellas, y una acidez
de 0,1%, está elaborado con Pi-
cual y Hojiblanca (del desierto
almeriense). 20 € (500 ML)
CASTILLODELABERNA.COM