

# top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE  
Nº IX febrero 2018

- PROVENZA (FRANCIA)
- ENOTURISMO EN PORTUGAL
- LUANG-PRABANG (LAOS)

# PAISAJES  
EN LA NIEVE

· **SORTEO** ·  
2 NOCHES EN EL  
HOTEL SANTOS  
QUE ELIJAS



## PAGO DE ESPEJO PRESENTA SU COSECHA TEMPRANA



Es innegable que cualquier alteración climática fuera de lo esperado afecta a las producciones agrícolas, y el aceite de oliva virgen extra es uno de los productos que más lo sufren. Pago de Espejo acaba de completar con éxito la recolección de su cosecha. Sin embargo, llegar a la excelencia de sus parámetros ha sido especialmente difícil este año, marcado principalmente por una intensa sequía que se ha cebado con el sur de España, como Andalucía, Murcia y otras regiones de Levante. Estas condiciones

climáticas han sido determinantes para dar como resultado una cosecha más corta y con un menor volumen, como ha sido cerca del 40% menos sólo en la provincia de Jaén, donde está ubicada su finca de 8.000 olivos centenarios. Las altas temperaturas y el clima seco de la cosecha, que empezó el pasado 4 de octubre, han afectado tanto a la recolección (en la cual se evitaban las horas centrales del día) como al proceso de molturación. Para extraer un litro de aceite de oliva virgen extra Premium, como es el caso de Pago de Espejo, se deben emplear de 9 a 10 kilos de aceituna, frente a unos 3 kilos que puede necesitar una gama estándar de AOVE. Con una cosecha tan corta como la del 2017, se ha empleado un mayor volumen de aceitunas con un menor rendimiento graso. Estas dificultades plantean, asimismo, nuevos retos en su elaboración, como una selección más exhaustiva de la aceituna para obtener el perfil sensorial deseado.

[www.pagodeespejo.com](http://www.pagodeespejo.com)



## ACEITES DE AUTOR PARA ALMAS GEMELAS

El nuevo estuche Twins de Finca La Torre es el regalo perfecto para San Valentín. Una caja que incluye la gama premium de la almazara malagueña: los monovarietales One Organic Hojiblanca (cuya primera cosecha fue la de 2016-2017) y One Organic Arbequina, que se lanza este año por primera vez. Dos aceites de edición limitada que se elaboran con una minuciosa selección de las mejores olivas recogidas sólo durante el primer día de cosecha y que ahora se presentan juntos en un envase de excepción.

[www.aceitefincalatorre.com](http://www.aceitefincalatorre.com)



## MON CHÉRI: CARÁCTER Y CALIDEZ

El grupo Ferrero desea que el día de San Valentín se convierta en una ocasión única para sorprender y seguir enamorando a tu pareja. En este sentido, la exclusiva experiencia sensorial que proporciona convierte a Mon Chéri en el regalo perfecto para San Valentín. Su éxito radica en su personalidad única, creada a partir de una combinación intensa y armoniosa de distintas texturas: el crujiente chocolate negro, la calidez del licor y la irresistible ternura de la cereza.



## LA CHINATA PRESENTA IBÉRICOS DE BELLOTA EXTREMEÑOS

La Chinata, una empresa familiar de origen extremeño y especializada en productos alimenticios y de belleza elaborados con aceite de oliva virgen extra desde 1932, da sus primeros pasos en el mundo del ibérico con el lanzamiento de una nueva gama que incluye presa, jamón, chorizo y salchichón ibéricos de bellota procedentes de la Dehesa de Extremadura y cortados a cuchillo con mimo artesano. Se trata de una colección de puro lujo y 100% saludable que completa el amplio porfolio de una empresa en plena expansión y comprometida con la calidad y con el I+D+i.

[www.lachinata.es](http://www.lachinata.es)

