



CINCO ACEITES DE OLIVA PARA REGALAR Y PONERLE SABOR A LA NAVIDAD

December 19, 2018 | @madridmeenamora

España es el primer productor de aceitunas a nivel mundial y nuestro aceite, además de ser un alimento indispensable en la dieta mediterránea, es una auténtica joya. Se calcula que hay más de 2.000 marcas distintas de aceite de oliva y no hay dos iguales. Picual, arbequeina, hojiblanca... diferentes variedades con sus características y peculiaridades. Nosotros hemos hecho nuestra propia selección de AOVE eligiendo cinco que nos apasionan. Sabor, color, olor y hasta presentación. Un regalo ideal para estas fechas.

- **Pago de Espejo:** Es un aceite 100% picual de una empresa jienense casi centenaria, regentada por la cuarta generación de mujeres olivicultoras. De la variedad picual, es un aceite con notas muy elevadas de hierba fresca y de frutos verdes, con una entrada dulce y un ligero picor final. Para estas navidades ha lanzado un estuche edición limitada inspirado en los patios andaluces. P.V.P. aprox. botella 500 ml: 11 €



- **Abbae de Queiles:** Al sur de Navarra se encuentra el pequeño Valle de Queiles, donde ya los romanos cultivaban maravillosos olivares, y donde ahora, muchas generaciones después, Alfredo Barral cultiva sus olivos para producir un aceite de oliva virgen extra ecológico de máxima calidad. Un aceite de pago de la variedad arbequina que es dulce, delicado, muy frutal y aromático. Persistente en boca, tiene notas vegetales que recuerdan a los tomates verdes y a las hierbas frescas y sutiles toques de almendra amarga. P.V.P. aprox. botella 500 ml: 19 €



- **Oro Bailén Arbequino Reserva Familiar:** Un aceite en el que se mezclan la delicadeza de los aromas propios de esta variedad con la fuerza y el carácter de las tierras del sur. Un frutado medio de aceituna fresca, con aromas verdes de hierbas y trigo verde intercalados entre las notas frutales características del arbequino. Su paso en boca es progresivo, con una entrada suave y delicada, un amargo posterior muy ligero y algo más notable la presencia del picante. Es armónico y el regusto, almendrado. P.V.P. aprox. botella 500 ml: 11 €



- **Rincón de la Subbética:** Se trata de un AOVE ecológico de cosecha temprana, un monovarietal hojiblanco con denominación de Origen Priego (Córdoba). En nariz presenta un intenso aroma frutado a aceituna verde y a hierba recién cortada. Tiene una agradable entrada en boca y picante de intensidad media al final. P.V.P. aprox. botella 500 ml: 20 €



- **Cladivm Hojiblanco Cosecha temprana:** Se trata de un Virgen Extra Premium con Denominación de Origen Priego de Córdoba. De frutado intenso, en boca es muy aromático, persistente, de entrada dulce con progreso amargo y picante moderado. P.V.P. aprox. botella 500 ml: 12,5€



Tags: aceite aceite de oliva AOVE Pago de espejo Abbae de Queiles Oro Bailén Rincón de la Subbética Cladivm

Share on Facebook 2

Share on Twitter

