



Lo
Ca
ne
ta

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
ECOLÓGICO



| | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| ALMAZARA | Cooperativa Les Alboredes de La Jana |
| MARCA | Lo Caneta |
| VARIETADES | 100% Canetera variedad autóctona |
| ZONA GEOGRAFICA | Canet lo Roig (Castellón) |
| CAMPAÑA | 2019-2020 |
| FECHA DE ELABORACIÓN | Cosecha temprana |
| FINCA | Ecológica secano |
| CONSERVACIÓN | Tanques de acero inoxidable |

INFORME DE CATA SENSORIAL

La voluntad de poner en valor: un producto, una variedad y un modo de vida gracias al aceite de oliva virgen extra. Así definiría yo este aove, una vez lo he catado.

Las notas verdes se entremezclan con algún destello de notas maduras, un frutado intenso que fácilmente deja sentir: La tomatera, la alcachofa, la cascara del plátano verde, la hierba Maria Luisa y la rúcula.

En boca prudente y reflexivo, como la gente de interior, se presenta ligeramente dulce y gracias a su fluidez media alcanza un interesante amargo y picante en la escala de los medios.

La retronasal nos permite deleitarnos con este aove mayúsculo, pimienta blanca y frutos secos con cascara aparecen dotándolo de una gran complejidad y buen equilibrio.

Su maridaje, sería injusto encasillarlo en una sola categoría, debido a su riqueza aromática y belleza cromática rica en clorofilas pero es inevitable imaginarlo en unos pimientos asados o sobre un queso curado.

