



BARDOMUS

ALMAZARA	Bardomus S.L.
MARCA	Bardomus P
VARIEDADES	Picual
ZONA GEOGRAFICA	Alcala de Xisvert Castellón
CAMPAÑA	2018 - 2019
FECHA DE ELABORACIÓN	Temprana
FINCA	Intensivo y superintensivo
CONSERVACIÓN	Tanques de acero inoxidable en atmósfera inerte a temperatura constante de 18º

INFORME DE CATA SENSORIAL

Estamos ante un aceite de oliva virgen extra con un frutado intenso elaborado en verde.

Al destapar la copa, el tomate verde nos invade totalmente, solo después de un par de inhalaciones podemos descubrir el sinfín de matices que esconden sus notas vegetales, a espárragos o alcachofas adornadas con refrescantes destellos de hierbabuena y menta. Concentrándonos descubriremos en una de sus capas el aroma a caramelo de regaliz que empieza a despertar nuestra creatividad culinaria sin tan siquiera haberlo probado.

En boca se presenta fiel a la tierra que lo ha engendrado, su entrada ligeramente amarga, con algo de dulzor que da paso un picante que clasificaríamos entre ligero y medio.

Tan pronto terminamos con la primera exhalación y mientras en la retronasal se reafirman las notas mentoladas, frescas presentes en cualquier paseo matutino por el monte mediterráneo, intuitivamente o adictivamente (diría yo) ya lo hemos vuelto a probar.

Un aove equilibrado, con muy buena armonía, un Picual mediterráneo diferente e único, que sabe a veranos suaves e inviernos templados.

Su color verde esmeralda lo hace idóneo para culminar cualquier plato.

Su maridaje, ideal con alcachofas de su zona, crema de espárragos o desarrollar una experiencia gastronómica gracias a su aroma a caramelo de regaliz.

Nota: La almazara realiza visitas a grupo www.bardomus.com