



FAMILIA
ESCUDERO

FICHA DE CATA

BECQUER ETERNO

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Variedades: 50% Arbequina 50% Tosca

Envasado: Botella de vidrio de 500 ml.

CULTIVO Y ELABORACIÓN

Los olivos son cultivados siguiendo la filosofía de respeto a la naturaleza que identifica a la familia Escudero, abonados con hummus orgánico de lombriz y mimados individualmente en cada una de las etapas del cultivo.

La recogida de las olivas se realiza manualmente mediante la técnica del ordeño, un método tradicional en el que las aceitunas son separadas de las ramas del olivo con la ayuda de un pequeño rastrillo. Un proceso lento que permite la recolección de los frutos en perfectas condiciones sin daños ni magulladuras.

En la almazara se realiza una extracción en frío de ambas variedades, Arbequina y Tosca, para obtener un aceite de oliva virgen extra de categoría superior que mantiene todos los aromas propios de estas variedades.

En el fondo pueden aparecer sedimentos que certifican la artesanía y la autenticidad de este aceite de oliva virgen extra.

NOTAS DE CATA

Color verde intenso con aromas extraordinariamente complejos.

En nariz intenso con aromas resaltados de fruta verde, plantas aromáticas (tomillo y romero) y un potente aroma a tomatera.

En boca suave, redondo y muy elegante, con un final que presenta un ligero toque amargo y picante.

Un aceite polifacético que potencia los aromas de cualquier receta sin restar importancia a los ingredientes principales. Ideal para la elaboración de aderezos y dar el toque final que resalte el sabor de cualquier plato.



BODEGAS ESCUDERO S.L.

CTRA. DE ARNEDO S/N – 26587 GRÁVALOS – LA RIOJA

Tel.: +34 941 398 008 - Fax: +34 941 398 070 - www.familiaescudero.com – info@familiaescudero.com