

SUERTE PICOS



FICHA DEL PRODUCTO

Nombre: *Suerte Picos Selección AOVE*

Almazara: *Molino de los Prados*

Ubicación: *Corcoya (triángulo geográfico donde se cruzan las provincias de Málaga, Córdoba y Sevilla).*

Finca: *Los Prados.*

Suelos: *Margas, arcillas y rocas de tipo evaporítico (yesos y soles, que forman masas de calizas aisladas).*

Olivar: *cosecha propia*

Variedad: *60% Arbequina, 40% Hojiblanca*

AOVE 60% Arbequina 40% Hojiblanca

LA FINCA

En la Almazara de la Hacienda Los Prados, se cuida al máximo el producto final mimando cada una de las etapas del proceso de producción del nuestro singular AOVE. Se busca la perfección desde que la aceituna está en el árbol y a lo largo de todo el proceso productivo, seleccionando las parcelas en el momento adecuado y recolectando la aceituna en el proceso de envero cuando el fruto todavía está verde. El proceso de recolección es manual y se trata de evitar daño alguno al árbol y no golpear la Aceituna.

El proceso de Molturación rápida se suma a la tecnología más actual para asegurar todo el nivel de polifenoles iniciales, extracción en frío por lotes o controles de temperatura/ oxidación entre otros, dan lugar a un producto de altísima calidad.

NOTA DE CATA

El coupage entre la elegancia de la Arbequina y la personalidad de la Hojiblanca hacen de este aceite un AOVE muy singular. Color Dorado intenso, en nariz tiene toques de verde hierba que equilibran esos matices amargos y picante equilibrado pero este último más intenso y persistente. En boca envolvente con notas de manzana y tomate.

MARIDAJE

Esta personalidad y riqueza de aromas potencia el sabor de los pescados y es perfecto para Carpaccios de carne o pescado. También es muy recomendable para algunas frutas de postre como la naranja.

