

PICUAL

FICHE TECHNIQUE

Exploitations: El Cuchillejo y San Luis.

Zone de Production: Jaén (Andalucía).

Variété: 100% Picual.

Système de récolte: Mécanique et gaulage où ce n'est pas possible la mécanisation.

Système d'extraction: Système continu à deux phases.

Emmagasinage: Dépôts d'acier inoxydable stérilisés avec azote.

Arôme: Au nez fruité dominant d'olives vertes aux teints de tomate, pomme, banane, alloza et herbe fraîche.

Goût: Frais et harmonieux. Caractérisé par une base douce où les vertus amère et piquante sont très équilibrées et diluées. Son arrière-goût est long. Frais et agréable au palais.

Mariage: Salades, produits laitiers, desserts, pommes de terre.

Boîte de 15 unités.



250 ml.



500 ml.

GRAPHIQUE SENSORIEL

