

AOVE LOVERS

PAGOS DEL GUERRER COUPAGE

"AOVE verde con destellos dorados, donde se combinan cultivares tradicionales y modernidad, seleccionados de entre los socios de la Coop. para conseguir los máximos estándares de calidad"

ZONA DE PRODUCCIÓN

Moixent,
Término municipal de la Costera

ALTITUD

350 m.s.n.m. a orillas del Mediterráneo

VARIETADES

Arbequina, blanqueta y picual

PERÍODO DE RECOLECCIÓN

Segunda quincena de octubre

AROMA

Frutado medio-alto con intensos aromas a higuera y almendra, donde van apareciendo aromas más frutales como pera y manzana y acaba con aromas herbáceos y a hoja de olivo.

SENSACIÓN BUCAL

Textura sedosa, complejo y armónico, con una intensidad elevada en postgusto pero no persistente, ligeramente dulce.

ARMONIZA CON...

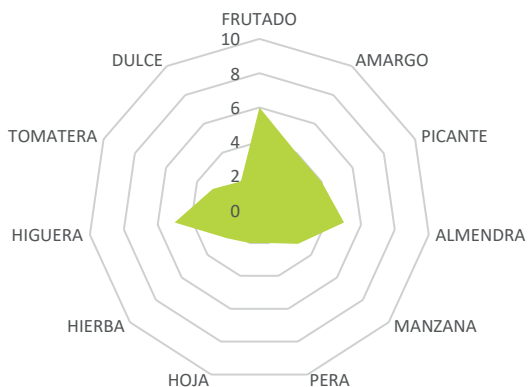
Cordero y pollo asado. Legumbres como las lentejas en distintas preparaciones, aportará matices especiales.

Robellones asados. Recomendamos un plato típico de la zona de producción: patatas al horno con cabeza de cordero.

También patatas fritas. Quesos semiduros tipo queixo do cerbeiro o un pell florida de cabra. Postres con yogures griegos y frutas. Repostería típica como la mona moixentina.


Coop. del Camp Sant Pere de Moixent

"Cooperativa que se creó con el propósito, espíritu y vocación de formar una organización capaz de aglutinar a un gran número de agricultores para organizar, defender y atender sus producciones agrícolas"



Frutado medio amargo