

AOVELOVERS

565 MSNM

"Con personalidad propia que expresa carácter, buen hacer y sus orígenes"

ZONA DE PRODUCCIÓN

Alicante, Benillup-Millena
Barranco de Caraita

ALTITUD

565 m.s.n.m.

VARIETADES

Arbequina, Blanqueta, Villalonga y Alfafarena

PERÍODO DE RECOLECCIÓN

Segunda quincena de octubre

AROMA

Presenta un aroma frutado de gran intensidad, piel de plátano, frutos secos, frutas dulces, hierba, bulbo de hinojo, y menta

SENSACIÓN BUCAL

Intenso, fluido, hortícola y frutal, fluido y de persistencia media-alta

565 MSNM

 | Aceite de Oliva
VIRGEN EXTRA
Ecológico

"De una ilusión nacida en mis raíces a un proyecto hecho realidad"



ARMONIZA CON...

Ternera estofada, pollo guisado o asado de cordero. Pescados marinados en platos tipo ceviche. Paellas de carne y como toque final en risottos. Ideal para la típica "borreta" alicantina, una olla de verduras y patata con huevo y bacalao. Frutos de huerta: pimientos, tomates, calabacines, alcachofas y cebollas. Salsa de tomate. Quesos semiduros (Gouda e Idiazábal) y torta de queso de oveja. Postres de helados.



Frutado complejo armónico