

AOVE LOVERS

BLANQUETA

"Procedente exclusivamente del corazón del Parque Natural Sierra de Mariola"

ZONA DE PRODUCCIÓN

Alicante,
Muro de Alcoy

ALTITUD

550 m.s.n.m.

VARIETADES

Blanqueta

PERÍODO DE RECOLECCIÓN

Primera quincena de octubre

AROMA

Frutado intenso, complejo, con muchos matices herbáceos y distintos frutos secos. Frutal con matices a cáscara de plátano y plátano, manzana y sorprendente aroma a cítricos

SENSACIÓN BUCAL

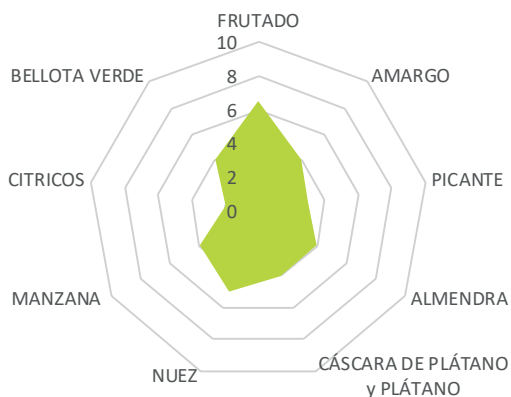
Fluido, redondo, equilibrado y armónico de amargo medio y picante sutil. Gusto frutal y almendrado



Almazara La Alquería

aceite de oliva virgen extra de origen D.O.P. España

"Cuidamos de cada olivov y cada aceituna para ofrecerte un AOVE de la máxima vcalidad"



ARMONIZA CON...

Pescados tipo ceviche o tartares. Cordero asado. Risotto. Bajoques farcides, típico de la zona. Pimientos rellenos de arroz con magro de cerdo. Lentejas y judías salteadas con jamón. Patatas en todo tipo de elaboraciones. Cardo y alcachofa a la brasa. Canelones. Queso gouda e Idiazábal. Postres de base láctea: yogures y helados. Sugerencia maridaje: Albariño.



Frutado medio amargo