

# La Pasarela

## CONDE DE MIRASOL ACEITES MIRASOL S.L. GRAN MEZQUITA DE ORO

- **Características organolépticas:** Frutado intenso de aceituna verde. Diversidad de matices verdes se suceden en el tiempo, el campo, la hierba fresca, las plantas aromáticas, y hortalizas como la alcachofa y tomatera, notas frutales de plátano verde y manzana..... Su entrada en boca es dulce, el amargo y picante muy compensado. En el retrogusto se percibe la almendra verde y la alcachofa. Todo el conjunto resulta muy armonioso y fragante. Aceite complejo, equilibrado y armónico en todos sus atributos olfato-gustativos.



## EL EMPIEDRO SCA OLIVARERA LA PURÍSIMA (PRIEGO DE CÓRDOBA) MEZQUITA DE ORO

Obtenido por extracción en frío con aceitunas seleccionadas de las variedades hojiblanca y picuda

- **Características organolépticas:** Frutado intenso de aceituna verde, con notas de hoja, hierbas aromáticas y otras frutas como cítricos, tomate, manzana, plátano y almendra verdes. En boca, de entrada es dulce, con amargo y picante claramente valorables. Muy equilibrado y extremadamente rico en matices.



## QUARYAT BLEND - ALMAZARA QUARYAT DILLAR INDIVEGIL S.L.

- **Varietalidad:** 50% Picual, 25% Picudo y 25% Hojiblanca
- **Características organolépticas:** Coupage de gran complejidad y armónico, predominan los frutados verdes. Aroma: Aceite especialmente frutado y verde de intensidad media-alta, nos recuerda a la tomatera, alloza, manzana verde, apreciándose asimismo tanto la hoja de olivo como la hierba fresca y el plátano.
- **Sabor:** Con una entrada en boca dulce, destaca la baja astringencia, junto con sabores a alloza y plátano verde, acompañado de notas de nuez y manzana, con un amargor medio y picante limpio y creciente.



La alfombra roja de los aceites de oliva que presentan nuevos formatos, son premiados o participan en eventos de actualidad. El lado más glamuroso del aceite en La Pasarela de Olimerca.



### UN OLIVO N.E. NUEVOS ESPACIO S.A.

- **Variedad:** Picual
- **Características organolépticas:** Frutado de aceituna verde con aromas de hierbas, tomate y alcachofa; junto a notas más maduras de frutas frescas como la manzana o el plátano verde.

En boca tiene una entrada suave, que nos recuerda las notas olfativas, amargo ligero y picante progresivo. Buena estructura y persistencia.



### ORO DE MUNDA PREMIUM ORO DE MUNDA SCP

- **Variedades** Picudo y Hojiblanco de recolección temprana
- **Características organolépticas:** Frutado medio de aceituna verde y gran complejidad de tonos herbáceos y frutales destacando la almendra verde, manzana verde, el tomate verde y la tomatara.

Su sabor es muy delicado y complejo desde la entrada en boca, recordándonos las mismas percepciones olfativas. Dulce y ligero en amargo y picante pero muy equilibrado, en su conjunto resulta armónico y elegante. Regusto almendrado y ligera persistencia.



### OLI DE SANTANYI OLI DE SANTANYI

- **Características organolépticas:** Es un aceite muy estructurado con aromas verdes, frutado intenso, amargo equilibrado y picante medio. Alcachofa, almendra verde y tomate.