



ACEITE ARBEQUINO AMONTILLADO SHERRY CASK

VARIEDAD | FORMATO

100% arbecuina | Botella 25 cl.

HERMANDAD ENTRE LA VID Y EL OLIVO

Castillo de Canena y Lustau presentan **el primer aceite de oliva virgen extra afinado en botas de vino de Jerez**. Un aceite de la variedad arbecuina de cosecha temprana y de la mayor calidad, afinado en **una única bota de Lustau** donde previamente envejeció un **amontillado muy viejo**. El resultado es un aceite virgen extra de arbecuino joven y dúctil, impregnado con los complejos aromas típicos del amontillado viejo. Un placer para los sentidos gracias a **fragancias** y **matices** de **jerez** nunca vistas antes en un aceite de oliva.

NOTAS DE CATA

Sorprendente nariz, muy evocadora, con recuerdos de **frutos secos tostados**, de maderas nobles, de **fruta madura**, de **setas** (perrechicos) y un delicado matiz de jerez. En la boca es amable y elegante en la entrada, fluido y dulce al paladar, complejo y con un gran abanico de diferentes matices. Destacan **notas yodadas**, de **avellanas** tostadas, entremezcladas con recuerdos de **aguacate maduro**. Al final destacan claramente los recuerdos de madera de bota de jerez, una sensación **amontillada** con matiz umami.

CÓMO DISFRUTARLO

Conservar en lugar fresco, lejos de luz y de calor. Perfecto para condimentar **gran cantidad de elaboraciones y materias primas**. Desde las más sencillas a las más radicales.

Acidez 0,11	Valor energético 3700 kJ/ 900 kcal	Grasas saturadas 20 g	Grasas monoinsaturadas 66 g	Grasas poliinsaturadas 14 g	Azúcares 0 g	Proteínas 0 g	Sal 0 g
----------------	--	--------------------------	--------------------------------	--------------------------------	-----------------	------------------	------------

Valores nutricionales medios por 100 g