



IMPRESIONES-NOTAS-CONCLUSIONES

Aceite procedente de los centenarios olivos de esta variedad localizados en el Alto y Bajo Maestrazgo de Castellón, en donde también se le conoce por otros nombres como: Nana, Canetí o Llusió.

Es un aceite estable al enranciamiento, de color verde intenso, con aromas que nos recuerdan a las hojas de tomatera, hierbas y olivo, también encontramos alcachofa y plátano verde. En boca se reproducen estos aromas en sabores, dando un agradable sabor amargo almendrado suave, verde y fresco.

El picor es suave y fluido, dejando un paso y recuerdo en boca muy agradable. Perfecto para acompañar carnes y pescados crudos (tartar), asados de verduras, carnes y pescados.

Marida muy bien con ensaladas cítricas, así como chacinas, quesos y salazones.

Cata realizada por: Rafa Gálvez Benedito

Fecha: Febrero de 2023

Muestra nº: 1, Canetera