

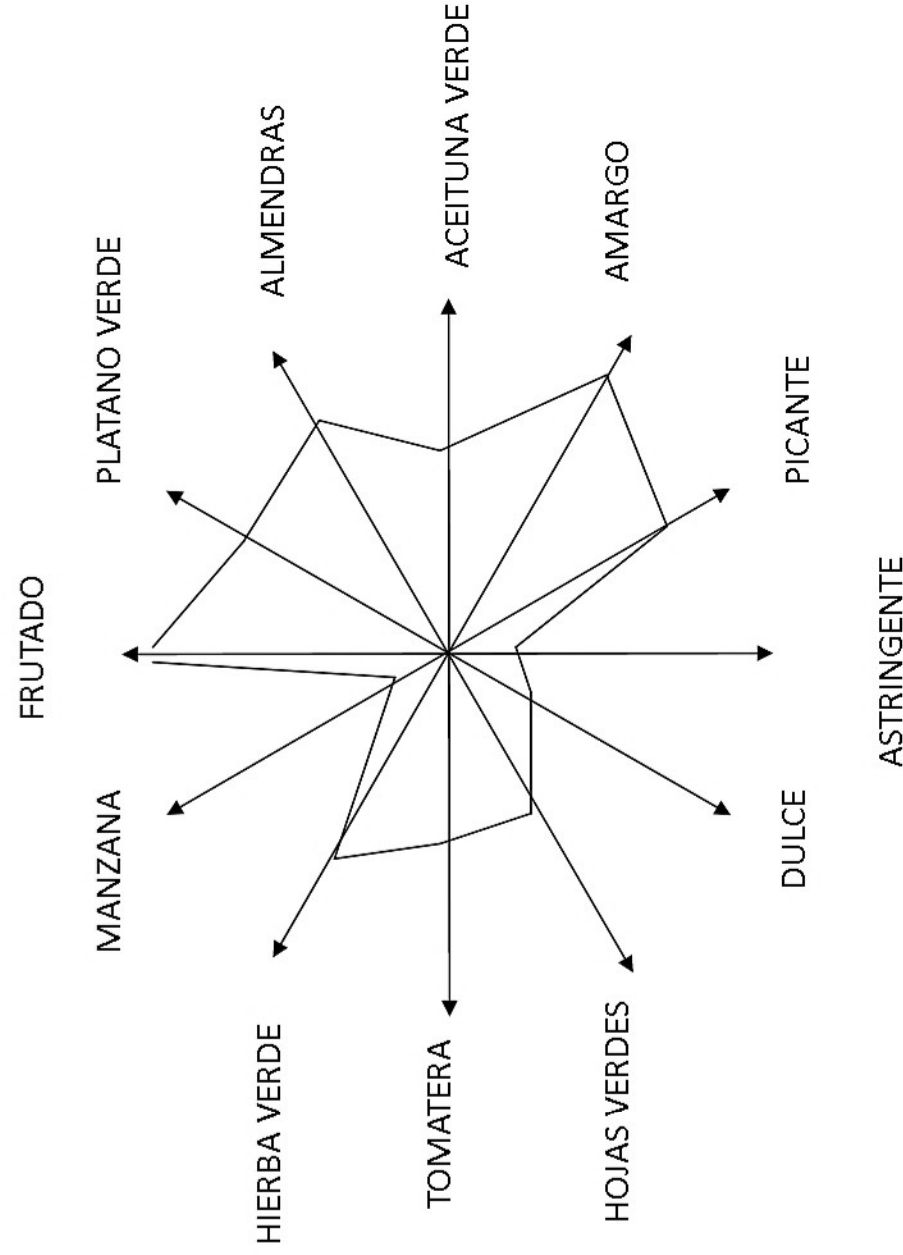


Celler la Muntanya

Ficha de cata de los valores positivos del

Aceite de Oliva Virgen Extra

Variedad: Blanqueta



IMPRESIONES-NOTAS-CONCLUSIONES

En nuestra selección no podía faltar una buena Blanqueta, olivo y variedad autóctona de Muro de Alcoy, desde donde abarca la totalidad de la comarca del Comtat y parte de las limitrofes, de las provincias de Alicante y Valencia. La particular característica del terreno y del clima le confieren un alto porcentaje de ácido linoleico, antioxidantes y complejo vitamínico.

Los aromas son persistentes en hierbas autóctonas, notas de frutas y almendras verdes.

Su sabor nos lleva a un suave frutado, con toques de manzana, notas de hierbas aromáticas y almendras predominando el verde y el amargo de la almendra. Buen paso por boca por su suavidad y frutuosidad.

Ideal para tomar en crudo, aderezo de ensaladas, cremas de verduras, asados de pescado, verduras y carnes .

Cata realizada por: Rafael Gálvez Benedito

Fecha: Marzo de 2026

Muestra nº: 3.- Blanqueta