

Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana 2015

Antonio Vergara

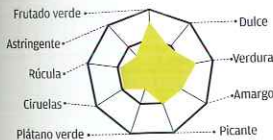


Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO

97 VERD DEL POAIG

El Poaig s.l. Benicarlo (Castellón)
Teléfono: 607 142 841
Web: www.elpoaig.com

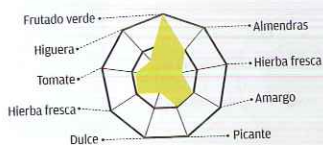
■ **Variedad:** Canetera. ■ **Vista:** color verde intenso. ■ **Nariz:** frutado Verde, con aromas de mediana intensidad a Plátano y ciruelas verdes, Verde hoja y brotes tiernos. ■ **Boca:** ligeramente amargo y picante, se aprecian claramente los brotes verdes, Vegetal, verduras de huerta y sobre todo rucula, con un final largo y sabroso, persistente. ■ **Clasificación:** Frutado medio amargo. ■ **Maridaje:** Verduras de la huerta, ensaladas, pescados y carnes no muy saladas.



96 COUPAGE "DELICATE"

Señorios de Rellu. Alicante
Teléfono: 965 984 446
www: senoriosderellu.com

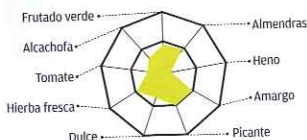
■ **Variedad:** Coupage de variedades autóctonas y Arbequina. ■ **Vista:** Color amarillo verdoso. ■ **Nariz:** frutado Verde y complejo, con aromas de mediana intensidad a Cascara de Plátano y azahar, con un toque de hierba recién cortada. ■ **Boca:** Frutado y fluido, almendra amarga, alcachofa y notas herbáceas, amargo y picante medio, corto en la persistencia. ■ **Clasificación:** Aceite Complejo Amargo. ■ **Maridaje:** ensaladas, postres, verduras, quesos y pescados.



96 COUPAGE (MEDIUM)

Señorios de Rellu. Alicante
Teléfono: 965 984 446
www: senoriosderellu.com

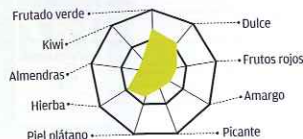
■ **Variedad:** Coupage de variedades autóctonas y Arbequina. ■ **Vista:** Color amarillo verdoso. ■ **Nariz:** frutado Verde y complejo, con aromas de mediana intensidad a Almendras verdes, alcachofa y con un toque de hierba recién cortada. ■ **Boca:** Frutado y fluido, almendra dulce alcachofa y notas herbáceas, amargo y picante medio, corto en la persistencia. ■ **Clasificación:** Aceite equilibrado. ■ **Maridaje:** Carnes, ensaladas, postres, verduras y pescados.



96 FUSION

Coop. Oleicola Penyagolosa. Villafames (Castellón)
Teléfono: 673 034 906
Web: www.oleicola.es

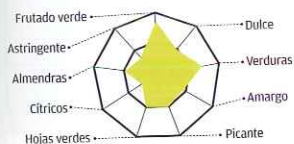
■ **Variedad:** Borriolenc. ■ **Vista:** Color verde amarillento. ■ **Nariz:** De intensidad media, con aromas primarios a aceituna verde, notas de kiwi y pomelo, cascara de plátano y alloza. ■ **Boca:** dulce y suave, aparece la almendra y los frutos secos, persistente con notas herbáceas y ligeramente astringente. ■ **Clasificación:** Frutado ligero dulce. ■ **Maridaje:** Postres, Ensaladas Frías, Salsas y pescados.



95 BARDOMUS "C"

Bardomus. S.L. Familia Barchi. Torreblanca (Castellón)
Teléfono: 964 301 680
Web: www.bardomus.com

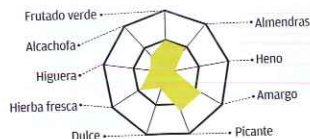
■ **Variedad:** Canetera. ■ **Vista:** color verde velado, envasado en rama. ■ **Nariz:** frutado verde y complejo, con aromas de mediana intensidad que guardan armonía, cítricos, hoja verde y verde madera tierna. ■ **Boca:** De paso equilibrado, dulce y fluido, se aprecian notas almendradas y herbáceas, con un final ligeramente amargo. ■ **Clasificación:** Frutado Ligero Amargo. ■ **Maridaje:** Verduras de la huerta, ensaladas, pescado y queso curado.



95 COUPAGE (INTENSO)

Señorios de Relleu. Alicante
Teléfono: 965 984 446
www.señoriosderelleu.com

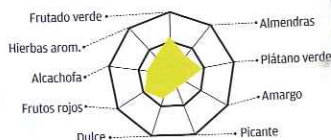
■ **Variedad:** Olivos milenarios. ■ **Vista:** Color verde amarillento. ■ **Nariz:** frutado Verde y complejo, con aromas de mediana intensidad a Almendras verdes, alloza, higuera, cítricos y con un toque de hierba recién cortada. ■ **Boca:** Frutado y fluido, floral y notas herbáceas, amargo y picante medio, corto en la persistencia. ■ **Clasificación:** Aceite frutado amargo y picante. ■ **Maridaje:** ensaladas, postres, verduras y pescados.



95 OILIXIR

Grupo Disber S.L. Domeño (Valencia)
Teléfono: 962 781 443
Web: www.grupodisber.es

■ **Variedad:** Blanqueta, Villalonga y Serrana. ■ **Vista:** verde Amarillento. ■ **Nariz:** frutado aceituna verde, Hierba verde, almendras, Plátano verde Alcachofa y hierbas aromáticas. ■ **Boca:** Armónico y sedoso, herbáceo con un post gusto prolongado en el que prevalecen las notas verdes, ligeramente picante y amargo. ■ **Clasificación:** Frutado medio. ■ **Maridaje:** Amplio, Verduras de la huerta, carnes, pescados, postres, chocolate amargo, coctel y ensaladas.



95 MATIS D.O.

Almazara Sierra Espadán Coop. V. Artana (Castellón)
Teléfono: 964 611 151
Web: www.aceitedeolivacastellon.com

■ **Variedad:** Serrana de Espadán. ■ **Vista:** Color verde aceituna velado. ■ **Nariz:** Aromas verdes a huerto, rucula y brotes de zarza, con fondos y recuerdos herbáceos de baja intensidad, hierba green golf y nuez. ■ **Boca:** Fluido, dulce, de marcado sabor a aceitunas, vegetal, con un toque amargo de final persistente y delicado. ■ **Clasificación:** Frutado Medio Armónico. ■ **Maridaje:** Amplio, pastas, carnes, postres, marisco, ensaladas.

