

cbfoodie

osta lanca

Restaurantes y gastronomía de la provincia de Alicante

LOS GRANDES RESTAURANTES Y LAS NUEVAS TENDENCIAS • VINOS, BEBIDAS
ESPIRITUOSAS, CERVEZAS ARTESANAS... • RUTAS DE TAPEO Y ESCAPADAS •
EL ACEITE, LOS QUESOS, EL TURRÓN, LAS FRUTAS CON DO...



INFORMACIÓN

Edición 2015

Olivares del Derramador Koroneiki

Olivares del Derramador, Onil-Caudete
www.olivaresdelderramador.com

Koroneiki

PVP: unos 13 €



Singular varietal de la griega koroneiki. De color verde intenso y frutado aceituna verde en nariz, con aromas de intensidad media en armonía: hierba recién cortada, cáscara de plátano, manzana verde, nuez verde y almendra. En boca es intenso, amargo y picante, herbáceo, con un postgusto intenso y prolongado. Maridaje amplio: verdura, carne, pescado, postres, chocolate amargo, ensaladas... **Clasificación:** Frutado verde intenso y complejo.

Señorío de Jaime Rosell Summum

Beneoliva, Benejúzar
www.beneoliva.com

Arbequina

PVP: unos 9 €



Junto al Maximum, de arbequina más madura, Beneoliva elabora este Summum de color amarillo con tonos verdes. Frutado aceituna verde en nariz, limpio y con aromas de media intensidad en armonía y notas de "golf green". En boca es herbáceo, dulce, ligeramente amargo y picante con un postgusto a manzana verde y cáscara de plátano. Maridaje: verduras de la huerta, pescados, postres, ensaladas y salsas frías. **Clasificación:** Frutado verde.

D'Olives

Celler La Muntanya, Muro
www.celleramuntanya.com

Blanqueta

PVP: unos 10 €



La misma filosofía de defensa del minifundio y la identidad rural que Celler La Muntanya aplica a sus vinos se traslada a este varietal de la autóctona blanqueta. Es de color amarillo velado y frutado verde ligero en nariz: plátano, manzana verde y almendra. En boca es verde, amargo y picante, persistente y con un postgusto fresco. Marida con verduras de la huerta, ensaladas, pescados y salsas frescas. **Clasificación:** Frutado Medio Amargo.

Señoríos de Relleu Intense

Señoríos de Relleu
www.senoriosderelleu.com

Changlot real, alfafara, villalonga, arbequina, blanqueta y genovesa

PVP: unos 13 €



Admirable despliegue de variedades autóctonas. Color verde amarillento y frutado verde complejo en nariz, con aromas de media intensidad a almendra verde, alloza, higuera, cítricos y hierba recién cortada. Frutado y fluido en boca, floral y herbáceo. Amargo y picante medio, corto en la persistencia. Maridaje: ensaladas, postres, verduras y pescados. **Clasificación:** Aceite frutado amargo y picante.

Señoríos de Relleu Medium

Señoríos de Relleu

www.senoriosderelleu.com

Arbequina, blanqueta, villalonga, changlot real, alfafara y genovesa

PVP: unos 13 €



Varietades tradicionales junto a la arbequina en este aceite de color amarillo verdoso y frutado verde complejo en nariz, con aromas de mediana intensidad: almendra verde, alcachofa y hierba recién cortada. Frutado y fluido en boca: almendra dulce, alcachofa y notas herbáceas. Amargo y picante medio, corto en la persistencia. Marida con carnes, ensaladas, postres, verduras y pescados. **Clasificación:** Aceite equilibrado.

Totoli

Vicente Todolí, Vall de Gallinera

www.totoli.es

Arbequina, manzanilla, blanqueta, borriolenca y picual

PVP: unos 11 €



Producido por el antiguo director de la Tate Modern de Londres, es verde amarillento y, en nariz, frutado aceituna verde, con aromas de media intensidad en armonía: hoja verde, manzana verde, almendras, frutos rojos y frutos secos tiernos. Dulce, equilibrado, armónico y herbáceo, con postgusto sedoso y prolongado. Marida je amplio. **Clasificación:** Frutado medio complejo y armónico. "Redondo".

Sucada

Finca la Lagunilla, Villena

www.fincalalagunilla.com

Arbequina

PVP: unos 6 €



Varietal de arbequina, la aceituna de origen catalán ampliamente implantada en el olivar de toda España por la amabilidad dulzona de sus aceites. Es de color amarillo verdoso y frutado verde suave en nariz, con notas a alloza y hierba recién cortada. Tiene un sabor envolvente a frutas maduras, dulce pero ligeramente amargo y picante, muy equilibrado. Maridaje amplio: pescados, mariscos, postres, salsas... **Clasificación:** Frutado suave dulce.

Valdés

Agrícolas Valdés, Beneixama

aceitevaldes.es

Rojal, picual, blanqueta y manzanilla

PVP: unos 8 €



Enrique Valdés, olivicultor de Beneixama que decidió envasar su propia marca, elabora este aceite de color verde piel de kiwi, frutado verde en nariz, con aromas de media intensidad a alcachofa y hojas de olivo. De intensidad media en boca, amargo y picante, persistente, estructurado y herbáceo, con ligeras notas a cáscara de plátano. Marida con carnes, pescados, verduras, ensaladas, postres, mariscos, lácteos, etc. **Clasificación:** Aceite Verde Amargo.