

## TASTE PROFILE

### INFORME SENSORIAL

## AGURA

COMPANY/EMPRESA: THE RAIN IN SPAIN  
BRAND/MARCA: ÁGURA  
VARIETY/VARIEDAD: PICUAL  
REGION/ZONA GEOGRAFICA: SEVILLE/SEVILLA  
HARVEST YEAR/CAMPAÑA: 2017-2018  
MILLING DATE/FECHA DE ELABORACIÓN: OCTOBER/  
OCTUBRE  
STORAGE/CONSERVACIÓN: STAINLESS STEEL TANKS/  
TANQUES DE ACERO INOXIDABLE

## TASTE PROFILE

The aroma of this intense, luxuriously herbacious Picual brings with it notes of olive leaf and tomato plant, with subtle undertones of fig leaves and green banana.

Elegantly smooth on the palet, the bitter pungency is quite satisfying, revealing tones of olive leaf, mountain herbs and green almond, nicely confirmed in the retronasal.

Superior harmony comes through in all three phases, in accordance with its satisfying complexity. This is a classic example of an herbacious evoo, with clear touches of healthy green olives.

Perfect for pairing with cured foods such as cheese or meat, blue fish such as sardines, mackerel, or herring and, of course, it is a great way to enhance the aromas of grilled vegetables like asparagus, artichokes, green peppers, etc. *on white meats and fresh fish.*

## INFORME SENSORIAL

El aceite en nariz presenta un frutado alto, donde predominan las notas herbáceas, la hoja de olivo y la tomatera que están presentes junto al característico olor de la hoja de higuera con ligeras notas de plátano verde.

En boca su entrada elegante da paso a un amargo y picor en una agradable intensidad con persistencia de la hoja de oliva, hierbas de monte bajo y alloza.

Su retronasal nos confirma con suavidad lo detectado en la fase olfativa con ecos de notas verdes y hoja de olivo.

Su armonía es correcta en las tres fases, acorde con su complejidad, siendo un aove que podríamos caracterizar como verde ya que nos evoca a aceitunas verdes y sanas.

Ofrece un maridaje perfecto para productos curados como son los quesos, carnes oreadas y pescado azul, sin olvidar la parrillada de verduras donde potenciará aroma y sabores propios de los espárragos, alcachofas o pimientos verdes.