

## TASTE PROFILE

### INFORME SENSORIAL

# OLEO ALMANZORA

COMPANY/EMPRESA: THE RAIN IN SPAIN  
BRAND/MARCA: OLEO ALMANZORA  
VARIETY/VARIEDAD: ARBEQUINA  
REGION/ZONA GEOGRAFICA: ALMERÍA-ANDALUCÍA  
HARVEST YEAR/CAMPAÑA: 2017-2018  
MILLING DATE/FECHA DE ELABORACIÓN: MID-OCTOBER  
MEDIADOS DE OCTUBRE  
STORAGE/CONSERVACIÓN: STAINLESS STEEL TANKS, INERT  
ATMOSPHERE AT CONSTANT 18°C/TANQUES DE ACERO  
INOXIDABLE EN ATMOSFERA INERTE Y A TEMPERATURA  
CONSTANTE DE 18°

## TASTE PROFILE

For the typically mild arbequina variety, the aroma here is surprisingly luxurious, combining hints of tomato with undertones of green almond, green banana and apple, and a subtle touch of citric reminiscent of lemon grass.

Very sweet on the palate, not at all bitter or pungent, nicely fluid on the tongue leaving a fresh, clean sensation, with an aftertaste that calls up fruity compote.

Excellent harmony and balance, delicate persistence in the mouth, this premium evoo makes you want to taste it over and over again.

This is a superior example of the Arbequina variety which works very well in pairing with such dishes as fresh salad greens with tomato and sesame or linen seeds, drizzling on pasta or light risottos and, of course, is very nice as a finishing touch on white meat or fresh fish.

## INFORME SENSORIAL

En nariz se nos presenta con un frutado medio, donde la tomatara se combina con la intensidad del aroma a alloza. También están presentes el plátano verde, la manzana y detalles cítricos que nos recuerdan a la hierba limón.

Como era de esperar su entrada es dulce acompañada de un amargo y picante casi imperceptibles que nos dejará una sensación de dulzor y limpieza en boca, provocada en parte también por su fluidez media.

Su delicado retronasal nos deja detalles a compota de fruta.

Este Aove Premium goza de una buena armonía y equilibrio acompañado de una persistencia ligera, que nos invita a repetir el placentero ejercicio de la cata una y otra vez.

Estamos ante una arbequina algo singular que nos ofrece un buen juego para el maridaje pues es ideal para ensaladas con frutos secos y tomate, perfecto colofón para cualquier tipo de pasta o risottos ligeros y como no, pareja ideal de carnes blancas y pescados de lonja.