

## TASTE PROFILE

### INFORME SENSORIAL

# BARDOMUS

COMPANY/EMPRESA: THE RAIN IN SPAIN

BRAND/MARCA: BARDOMUS

VARIETY/VARIEDAD: CANETERA

REGION/ZONA GEOGRAFICA: CASTELLÓN DE LA PLANA

HARVEST YEAR/CAMPAÑA: 2017-2018

MILLING DATE/FECHA DE ELABORACIÓN: OCTOBER

OCTUBRE

STORAGE/CONSERVACIÓN: STAINLESS STEEL TANKS,

AT CONSTANT 18°C/TANQUES DE ACERO A TEMPERATURA

CONSTANTE DE 18°

## TASTE PROFILE

As Spain gets on the bandwagon of recognising the value of its less-commercialized varieties, we find Canetera, one of the region's best-kept secrets. Canetera has an outstanding stability rating, making it the best bet for long-lasting freshness. Unique also is the boldness of its taste profile in an expressive and balanced combination of bitter and pungency which slowly and pleasantly extend over the palate. The aroma is intense and complex, bringing tones of olive leaf, tomato stem, and green banana revealing a carefully controlled production process. This sophisticated evoo combines very well with likewise stalwart edibles such as artichokes or green asparagus, and with dishes calling for bananas, walnuts, and, notably, chocolate.

## INFORME SENSORIAL

España empieza a despertarse al verdadero valor de sus monovarietales, y en este entresijo encontramos Canetera, uno de los secretos mejor guardados de la región. Es un aceite excepcionalmente estable, garantizado su perfecto estado y propiedades de año a año. Un aove con personalidad propia en la que su combinación de amargos y picantes es tremendamente agradable y expresiva. En boca se presenta como un aove sofisticado gracias a que su picor y amargor se extienden de forma lenta y agradable por el paladar en un elegante equilibrio. En nariz descubrimos con facilidad un frutado intenso, complejo con aromas a hoja de olivo, tomatera y un olor a plátano verde que nos permite constatar su cuidada elaboración. Combina con elegancia y coherencia con platos a base de alcachofas o espárragos verdes y nos sorprenderá en bizcochos de chocolate con plátanos y nueces.