

Selección Especial del

GENERAL BLAKE

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Picual, Manzanilla Cacereña y Arbequina.

Descripción

Un coupage cuidadosamente elaborado por el maestro almazarero. Está ensamblado con las **mejores aceitunas de Picual, Manzanilla Cacereña y Arbequina existentes en la finca**, recolectadas y procesadas en su mejor estado organoléptico y sólo mediante procesos mecánicos y extracción en frío. El resultado es un aceite de excelente y extraordinaria calidad, **que unido a las condiciones particulares y exclusivas de la finca le otorgan un carácter diferente y muy exclusivo**.

Formato: 500 ml



Nota de Cata

AROMA • Aroma intenso, fresco y herbáceo con recuerdos a manzana verde, hierbabuena y hierbaluisa, con un fondo de ciruela verde, tomate y tomatera.

PALADAR • En boca entra fresco, limpio y con personalidad, con un marcado carácter herbáceo que recuerda a hojas, alcachofas y espárragos trigueros.

MARIDAJE • Se trata de un aceite largo en boca, con retrogusto que denota frescura vegetal y personalidad.

Historia

La batalla de Medina de Rioseco tuvo lugar en los inicios de la Guerra de la Independencia Española el 14 de julio de 1808 en las inmediaciones de Medina de Rioseco (Valladolid). Es en ese mismo enclave, donde se encuentran la almazara y los olivos de Pago de Valdecuevas.

Con este coupage exclusivo y único hemos querido homenajear a todos los que lucharon en la batalla y en especial al general español que comandó las tropas en el páramo de Valdecuevas.

Special Selection GENERAL BLAKE

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Pical, Manzanilla Cacereña & Arbequina.

Description

General Blake is a blend carefully crafted by the master miller. It is assembled with the best olives of **Pical, Manzanilla Cacereña and Arbequina** existing on the farm, harvested by hand and processed in its best organoleptic state and only by mechanical processes and cold extraction. The result is an oil of excellent and extraordinary quality, **which together with the particular and exclusive conditions of the estate give it a very exclusive different character and impregnate it with unique organoleptic qualities.**

Size: 500 ml



Tasting Notes

AROMA • Intense, fresh and herbaceous aroma with hints of green apple, mint and lemon verbena. This is set against a background of green plums, tomatoes and tomato plants.

PALATE • On the palate it is fresh, clean and with personality, with a marked herbaceous character reminiscent of leaves, artichokes and wild asparagus.

PAIRING • It is a long oil on the palate, with an aftertaste that denotes vegetable freshness and personality.

History

The battle of Medina de Rioseco took place during the Spanish War of Independence on July 14, 1808 near Medina de Rioseco (Valladolid). It is in that same enclave, where the mill and olive trees of Pago de Valdecuevas are located.

With this exclusive and unique coupage we wanted to honor all those who fought in the battle. We wanted to honor the Spanish general who commanded the troops in the Valdecuevas páramo.