

ACEITES Y VINOS REGIONALES



LÁGRIMA DE COOP. DE VIVER

Este aceite de oliva virgen extra se produce el primer día de cosecha y se procesa a temperatura ambiente. El jugo resultante se conserva en un ambiente libre de nitrógeno para mantener los aromas a almendras, tomate, higo, alcachofa, manzana verde y hierba recién segada. Inicio dulce y suave en boca, pasando a desplegar en paladar unos **ligeros amargos y delicados picantes**, dejando una sensación de frescor. Monovarietal Serrana Palancia. **Precio: 14 €**

TRONCAL DE RIBES-OLI

Aceite de oliva virgen extra. Sus variedades son: Coupage de Arbequina, Alfafara y Manzanilla (**amargo, picante, denso y luminoso**), monovarietal Arbequina (**suave y afrutado**) y monovarietal Picual (**herbáceo y picante**). **Precio: 12 € (0,5 l.) y 5,50 € (0,25 l.)**

SEÑORÍOS DE RELLEU MEDIUM

Aceite de oliva virgen extra gourmet Medium Coupage de cinco variedades de la zona y Arbequina, con un **frutado medio, ligero amargor y picante medio-alto**. Matices frescos de almendra verde, hierba recién cortada, tomate e higo. **Precio: 15 €**

OLI EL COMTAT DE COOP. AGRÍCOLA

Aceites de oliva virgen extra monovarietales: Blanqueta (**aromático y potente**), Picual (**amargo y con cuerpo**), Arbequina (**suave, dulce y afrutado**), Alfafarenca (**intenso, aromático y amargo**) y Manzanilla (**equilibrado, aromático y afrutado**). **Precio: 12 €**

VINO "SEXTO ELEMENTO"

Tinto monovarietal **uva Bobal 100%**. Pequeño y humilde, elaborado artesanalmente de la manera tradicional y sin tratamientos químicos, siendo un vino auténtico, expresivo y elegante. Este es el vino que todo enólogo hace para su familia, ya que se elabora de forma natural como los grandes vinos. 12 meses en roble francés. Bodega familiar en Venta del Moro (Valencia). Producción limitada. **Precio: 31 €**

VINO "EL VENENO" DE PEPE MENDOZA

Tinto monovarietal **uva Monastrell 100%**. El Veneno de Pepe Mendoza y su proyecto Casa Agrícola debe su nombre al apodo del "tío Veneno", un hombre serio, malcarado y duro con sus vecinos, pero que les dejó un viñedo excepcional. Complejo, grande y equilibrado en boca. Frutal, notas de lavanda, jara, monte bajo y pinos mediterráneos en nariz. Envejecimiento: 12 meses en barricas nuevas y un año de roble francés allier. Viñedo en el Alto Vinalopó. Producción limitada. **Precio: 38 €**