

idell

asa
 idal, de tamaño grueso, asimé-
 la y con base truncada, con len-
 marcadas y pequeñas. De color
 que pasa de tonos rojizos a
 maduración, se presenta en raci-
 os.

Elíptico, claramente asimétrico,
 ediano, alargado y con diámetro
 ado o hacia la base, muy rugo-
 ado mucrón.

s del olivo: Muy vigoroso, rústico
 rguido y alta densidad de hoja
 opa. Estas hojas son de tamaño
 lanceoladas, cortas, estrechas,
 muy oscuro y brillante, envés pla-
 yococ brotes anticipados. De
 ción media y maduración tem-
 elente plasticidad y adaptación
 de suelo, especialmente ári-
 condiciones con vientos inten-
 ta alternancia en sus produc-
 poda y fertiliza adecuadamen-
 tera autofértil. Sensible a repilo
 e la aceituna.

básicas de los aceites: De alto
 on aceite equilibrado, ligera-
 si se recolecta en su momento.
 recordando hoja verde y alloza.
 able.

92

30)
 rdà 7,25 €

ras, membrillo, marcado carácter de con-
 untuoso, succulento, finas notas herbá-
 a), cítrico y medicinal, enorme equilibrio y

pect, quince, pronounced fruit preserve
 et, unctuous and succulent, fine herbal
 (ena) notes, citric and medicinal nuances,
 mplexity.

Arróniz

Royuela, Bermejuela, Hembra, Vidrial, Royal

Aceituna: Ovoidal, simétrica con ápice redon-
 deado. Sin pezón.

Endocarpio: De forma elíptica, con base y
 ápice apuntadas y terminada en mucrón.

Característica del olivo: De rápida entrada en
 producción, con una productividad elevada y
 constante. Vigor medio. Hoja de longitud
 media y algo ancha. La fuerza de retención de
 estos olivos no es elevada, facilitando su reco-
 lección. Destacan por su resistencia al frío y
 condiciones de sequedad. El repilo les afecta
 poco y sí más la tuberculosis y mosca.

Características básicas de los aceites: Es un
 aceite expresivo en nariz, con recuerdos a fruta
 madura y hierba, toques almendrados y de
 nuez verde. En boca es astringente, y muy amaro-
 go, pero no como algo negativo. Sabroso y algo
 especial de gusto. Postgusto levemente picante
 y persistente.

MARTIN CENDOYA

(A) Arroniz (100%)

Eguren Ugarte (pág. 30)

91

11,00 €

Frutado verde, almendra amarga, hoja de tomatera, hierbas
 fragantes, notable aspecto cerúleo. Dulzoso en boca, enorme
 textura, almendra amarga, pimienta (verde y blanca), marca-
 do carácter medicinal en el largo final.

Green fruit nose, bitter almond, tomato leaf, fragrant herbs,
 remarkable waxy character, sweet palate, quite textured, with
 again bitter almond and a peppery (white and green) mid-pala-
 te and a pronounced medicinal long finish.



Changlot real

Royal, Dulce

Aceituna: De tamaño medio a elevado, forma
 ovoidal, simétrica, con diámetro máximo despla-
 zado hacia el ápice que es redondeado. Con
 base truncada y ápice poco marcado.

Endocarpio: Tamaño medio, elíptico, rugoso,
 ligeramente asimétrico y con base y ápice
 apuntados.

Características del olivo: De vigor medio y porte
 abierto con copa densa. Con hojas de tamaño
 medio y elíptico-lanceoladas. De rápida entrada
 en producción y maduración en media estación.
 De alta producción pero con tendencia a una
 cierta alternancia que se controla bien con una
 poda adecuada. Con buena adaptabilidad pero
 sensibles tanto al frío como a la sequía.

Características básicas de los aceites: Color verde
 de medio a intenso. De difícil extracción. Con
 aromaticidad excelente. Muy frutado y aroma a
 hoja de olivo y hierbas aromáticas (espliego,
 tomillo) pero también recordando manzana y
 alcachofa. Normalmente estos aceites tienen un
 amargo alto y un picante equilibrado.

SEÑORIOS DE RELLEU INTENSE COUPAGE

(A) Changlot Real (40%), Alfafara (30%), Blanqueta (10%) - 0,2° 94

Señorios de Relleu (pág. 35)

94

7,00 €

Frutado verde, algo más maduro que la añada precedente,
 manzana y ciruela verdes, hierbas alimonadas, pulpa de cítri-
 cos maduros, almendra nueva, marcado carácter picante
 (pimienta verde) y amargoso, excepcional equilibrio de valo-
 res y longitud.

Green fruit, slightly riper than the previous year, green plum
 and apple, lemon herbs, fleshy citrus fruit, raw, bitter almond
 notes, green pepper, excellent balance and length.

Corbella

MAS OLIVERAS

(A) Corbella (100%)

Abadal (pág. 18)

93

11,50 €

Fruta verde de óptima madurez, pimienta verde, ralladura de
 cítricos, hierbas, apuntes cerúleos, picante en boca, cierta
 frescura especiada y cítrica, con equilibrio y longitud.

Green fruit of optimal ripeness, green pepper, citrus fruit rind,
 waxyb and herbal notes, piquant palate, fresh spicy and citric
 character, with balance and length.

600 botellas/año