

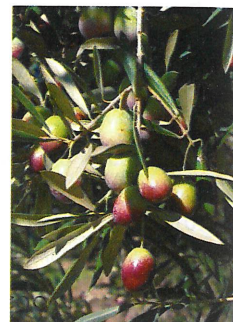
Alfafara

Alfarenca, Alfafareña, Grossal, Morruda

Aceituna: Grande, de forma elíptica y ápice ligeramente apuntado. Su maduración es tardía, recolectándose a partir de enero, y su color, negro azabache con tintes rojizos.

Característica del olivo: Enraíza fácilmente por estaquillado y suele usarse como patrón de otras variedades. La precocidad de entrada en producción es media. Su productividad es elevada. Sus frutos son de maduración tardía, suelen presentar una resistencia elevada al desprendimiento, su contenido en aceite es medio y presentan un índice de extractabilidad muy bajo.

Características básicas de los aceites: Aceite tono dorado, equilibrado amargo y picante, es apreciado y de calidad si no se hiela. Bajo en oleico y rico en tocoferoles. Perfectamente caracterizado.



ACEITE VEGAMAR SELECCION 250 ML

(A) Alfafara Serrana Manzanilla

94

Bodegas Vegamar (pág. 27)

6,75 €

Frutado maduro, apuntes de bayas verdes, manzana reineta, intenso aspecto herbáceo y floral, piel y confitura de cítricos (ceras), picante en boca, excepcional textura, finas notas amargas (almendra), cítricos escarchados, más picante y herbáceo que la añada precedente.

Ripe fruit (apple), green fruit, intense floral and spicy character, waxy citrus fruit rind notes, piquant palate, fine bitter notes (almond), exceptional texture, crystallized citrus fruit, more piquant and herbal than the previous vintage.

5.000 botellas/año

CAMPOENQUERA ALFAFARA

(A) Alfafara

90

Bañó Orbezo (pág. 19)

Frutado maduro, ceras, confitura de cítricos, almendra amarga, tomatitos dulces, hierbas, flores. Sabroso en boca, suave, finas notas amargas en el paladar medio, equilibrado y rico.

Ripe fruit, waxy and citrus fruit preserve notes, bitter almond, cherry tomatoes, herbs and flowers. Flavourful, soft palate, fine bitter mid-palate notes, balanced and pleasant.

CAMPOENQUERA SILVER

(A) Alfafara

89

Bañó Orbezo (pág. 19)

Frutado maduro, marcado carácter amargoso, hierbas, cítricos, almendra amarga, flores, algo de panal. Sabroso en boca,

maduro, finas notas amargas en el paladar medio, picante y verde en el final.

Ripe fruit, pronounced bitter character, herbs, citrus fruit, bitter almond, flowers, honeycomb. Flavourful, ripe, fine bitter notes in mid-palate, piquant, with a green fruit finish.

OLI D'ONTINYENT GOURMET

(A) Grossal (40%), Picual (40%), Arbequina (20%) - 0,2°

91

Bodegas Ontinium-Vinícola Onteniense (pág. 25)

9,00 €

Fruta verde fragante, almendra y nuez nuevas, notas picantes y herbáceas de excelente carácter, hoja de tomate, piel de cítricos, dulceamargo, excelente equilibrio de valores y un final cítrico y herbáceo muy rico.

Fragrant green fruit, new almond and walnut, peppery and herbal notes of excellent character, tomato leaf, citrus peel, bitter-sweet notes and a fine herbal and citrus fruit finish.

1.000 botellas/año



SEÑORIOS DE RELLEU MEDIUM COUPAGE

(A) Alfafara (20%), Changlot Real (15%), Genovesa (15%) - 0,2°

96

Señorios de Relleu (pág. 35)

7,00 €

Frutado maduro, manzana madura con un gesto goloso, ceras, piel de membrillo, hierbas fragantes, pomelo medicinal, hierbas almonadas, excepcional equilibrio, sutil apunte amargoso en el final.

Ripe fruit (apple) with a sweetish aspect, waxy, quince skin, fragrant herbs, ripe grapefruit with a medicinal note, lemon herbs, great balance and a subtle bitter finish.

5.000 botellas/año