

MAG
NUN
SESS

AOVE Superior



VARIEDAD PICUAL: Debe su nombre a que el fruto o aceituna que produce termina en una pequeña punta o pico. Se trata de una variedad muy apreciada por la calidad del aceite que se obtiene, destacando en esta variedad la alta proporción de ácido oleico y polifenoles.

FRUTADO MAYORITARIAMENTE VERDE: atributos de algunas frutas maduras. Notas de verde hierba y hoja equilibradas entre sí.

EN BOCA: amargo y picante equilibrado, confirmándose los atributos encontrados en nariz, también por vía retronasal.

