



Fruticultura
Horticultura
Floricultura

Nombre: Agrícola Vergel
Tipo de Medio: Revista Agrícola
Fecha: Número 323 Diciembre 2008

Periodicidad: Mensual
Sección: Comentarios

Castillo de Canena lanza la tercera edición limitada de su exclusiva colección "Primer Día de

Por tercer año consecutivo y con una tirada mundial de 20.000 botellas, Castillo de Canena vuelve a fusionar el sector de los aceites de alta gama con el mundo del arte. La emblemática firma jiennense, referente en el mundo gourmet del aceite de oliva extra virgen, acaba de presentar su tercera edición limitada *Primer Día de Cosecha* arbequino y picual, en esta ocasión vestida por el conocido diseñador de joyas Joaquín Berao.

Un referente de innovación y calidad

Referente en su categoría por sus botellas con un distintivo color cereza, *Primer Día de Cosecha* se ha convertido en todo un referente en el mundo del aceite de oliva extra virgen por su calidad, aroma y sabor. Tras su éxito de lanzamiento en el año 2006, esta tercera edición se exportará a más de 35 países de todo el mundo y cuenta ya con una lista de

espera que sobrepasa las ventas del año pasado.

Elaborados con frutos tempranos de las variedades picual y arbequino, los aceites de *Primer Día de Cosecha* poseen la vitalidad y el dinamismo de la juventud; potentes, pero con la suficiente armonía como para poder disfrutarlos y apreciar sus matices sensorialmente.

La variedad picual, de color verde intenso y recolectada a comienzos de noviembre, tiene un frutado medio de aceituna verde y hoja, aroma fragante y bastante complejo, balsámico con toques a menta, hierbabuena y algo de cítricos. En boca de cuerpo bien estructurado y persistente, tiene un amargo y picante muy equilibrados.

Por su parte, la variedad arbequino –recogida

a finales de octubre– se caracteriza por un frutado suave de aceituna fresca, con ligeros toques de manzana verde y alcachofa, y un ligero matiz picante propio de los arbequinos jiennenses, muy altos en porcentaje de ácido

oleico y de polifenoles, lo que les confiere una extraordinaria estabilidad. En boca tiene una entrada elegante; es fluido y dulce al paladar, aunque progresivamente aparece un ligero picante y un amargo poco perceptible.



Más información:
CASTILLO DE CANENA
Tel. 953 770101