

Nombre: Origen
Tipo de Medio: Revista Sectorial
Fecha: Número 46 Octubre de 2009

Periodicidad: Mensual
Sección: Empresas
Página: 48

Presenta el segundo de sus "Aceites del Siglo XXI"

Castillo de Canena lanza "La cata horizontal"

Castillo de Canena vuelve a demostrar su espíritu innovador con la presentación de un nuevo producto: "La cata horizontal". Más que de un producto en sí se trata de una nueva experiencia configurada por tres aceites elaborados con la misma variedad de aceituna (Arbequina), pero recolectada en diferentes momentos de maduración: octubre, noviembre y diciembre. Todas las aceitunas proceden de la finca familiar.

El trío de aceites de oliva Virgen Extra constituye la segunda entrega de la colección "Aceites del Siglo XXI". El planteamiento de esta experiencia se inspira en las frecuentes catas ver-

tales que se hacen en el mundo del vino. Como esto no es posible con el aceite, en Casti-



llo de Canena han creído interesante convertirla en horizontal, presentando tres aceites en los que la única diferencia es el mo-

mento de recolección. De esta forma, se pretende resaltar cómo los aceites pueden oscilar entre los aromas verdes frutados frescos y otros más dulces y maduros. Con ello, también se sugiere que cada tipo de aceite es más apropiado para ciertos usos y marida mejor con determinados alimentos.

Estas diferencias también se ponen de manifiesto en el color. Por esta razón, se ha elegido un envase transparente que permite apreciar claramente las tres tonalidades, aunque con un barniz incoloro que protege de los rayos UVA.

www.castillodecanena.com