

**Nombre:** Bar & Business  
**Tipo de Medio:** Revista Gastronomía  
**Fecha:** Noviembre de 2009

**Periodicidad:** Mensual  
**Sección:** Actualidad/Focus  
**Página:** 6

## Tres botellas, **TRES RECOLECCIONES**

CASTILLO DE CANENA PRESENTA EL SEGUNDO DE SUS ACEITES DEL SIGLO XXI: "LA CATA HORIZONTAL", QUE EN UNA MISMA CAJA INCLUYE TRES BOTELLAS DE UNA MISMA VARIETAL DE ACEITUNAS, PERO RECOLECTADAS A LO LARGO DE TRES MESES CONSECUTIVOS: OCTUBRE, NOVIEMBRE Y DICIEMBRE

**T**ras consolidar el Primero de sus **Aceites del Siglo XXI, Royal Temprano, Castillo de Canena** presenta el Segundo "**La cata horizontal**", un producto que -por primera vez en el mundo de los aceites extravirgenes- presenta una caja que incluye tres botellas de la misma variedad (**Arbequino**) recogidas en la finca familiar, con idéntico método de recolección y elaboración, pero en tres meses consecutivos: octubre, noviembre y diciembre. Para que se puedan apreciar las diferencias cromáticas entre las tres botellas, de 375 ml cada una, bellamente serigrafadas y diferenciadas entre sí, se han utilizado, también por primera vez, unos envases transparentes recubiertos de un barniz incoloro, de última tecnología, que protege el aceite de los rayos UVA. La caja también incluye un librito con propuestas de maridajes -primeros platos para octubre, platos principales para noviembre y postres para diciembre-. Con una historia olivarera que arranca en 1780, la empresa jienense con sus Aceites del Siglo XXI de Castillo de Canena dota de un contenido didáctico y lúdico al producto, permitiendo apreciar los diferentes matices de color, sabor, olor, textura, etc. que acompañan a los aceites extravirgenes en su evolución, como elementos vivos, al ser recolectados en tres meses distintos: octubre, noviembre y diciembre.

