

Esperamos que el proceso de compra y recepción de nuestros AOVes haya sido de su agrado.

Escríbanos si tiene sugerencias o si el pedido ha llegado en mal estado.

elbercialdesanrafael@erbal.es



Finca El Bercial de San Rafael
Crta. Talavera, Km 25, 45571 Alcolea de Tajo,
Toledo (España)
M +34 699 026 130 / www.elbercialdesanrafael.es

notas de cata y maridaje

aceite de oliva virgen extra



**EL BERCIAL
DE SAN RAFAEL**



arbequina

VISTA. Verde-dorado. **NARIZ.** Muy aromático, hierba sobre almendra. **BOCA.** Suave, intensidad baja de amargo y media de picante.

MARIDAJE. Ideal para los más pequeños de la casa, en repostería, tostas, salsas, pescados y ensaladas con frutas. No recomendado para frituras.



cornicabra

VISTA. Verdoso-dorado. **NARIZ.** Frutado, aromas de verde hoja y frutos verdes. **BOCA.** Amargo y picante en intensidades medias.

MARIDAJE. Muy versátil: ensaladas, tostas, verduras, carnes, guisos, pescados de sabor fuerte y frituras.

koroneiki

VISTA. Verde intenso. **NARIZ.** Frutado, aromas a hierba recién cortada, tomate verde y alcachofa. **BOCA.** Equilibrado y complejo, intensidad media tanto de amargo como de picante.

MARIDAJE. Cítricos, ensaladas, tostas, pescado azul, guisos, carnes y frituras.



picual

VISTA. Verde intenso. **NARIZ.** Frutado, aromas a melocotón, verde hoja y tomate verde. **BOCA.** Amargo y picante en equilibrio.

MARIDAJE. Guisos largos, embutidos y lácteos, ensaladas, tostas, ensaladas, carnes, verduras y frituras.

