



FAMILIA
ESCUADERO

FICHA DE CATA

BÉCQUER DE LEYENDA

Aceite de Oliva Virgen Extra “ecológico”

Acidez: 0,01

Un aceite de oliva extraído de las mejores variedades de aceituna: Arbequina y Tosca.

La Arbequina es una variedad arraigada en el Valle del Ebro, debido a su alta resistencia a las bajas temperaturas. Aceite de oliva suave, ligero, delicado y dulce se extrae a través de esta variedad.

Tiene un olor fresco y afrutado (a hierba recién cortada). Además, es poco o nada en absoluto amargo y notas de astringencia nunca aparecen.

La Tosca es una variedad que también es muy resistente a las bajas temperaturas. Sus orígenes provienen de la región de Toscana en Italia, en el que uno de los aceites de oliva más importantes se produce en el mundo.

La Tosca madura varias semanas antes de la Arbequina y se desempeña muy bien en la cosecha mecánica. El perfil del aceite hecho con este tipo de aceituna es muy afrutado, con predominio de tomateras y de hoja verde, la hierba y la alcachofa combinado con toques de especias y hierbas.

Este aceite de oliva es muy equilibrado y tiene un final persistente.

El zumo de oliva " Bécquer de Leyenda " está catalogado como de alta calidad del aceite de oliva artesano , obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos , por lo que tiene un alto valor nutricional.

Para conservar su aroma y sabor estaba lleno sin filtrar por lo que si puede aparecer poco sedimento que certifica la autenticidad de un producto natural hecho a mano.

La familia Escudero ha cosechado unos 60.000 kilos de aceitunas este año, lo que equivale a 11.000 litros de aceite de oliva. De esta cantidad se espera que produzca alrededor de 20.000 botellas.



BODEGAS ESCUDERO, S.L.

CTRA. DE ARNEDO S/N – 26587 GRÁVALOS – LA RIOJA

Tel.: +34 941 398 008 - Fax: +34 941 398 070 - www.familiaescudero.com – info@familiaescudero.com