

## ¡Nueva cosecha 2021! Botella Castillo de Canena Picual Biodinámico. 500ml



1º Premio al mejor aceite de oliva virgen extra ecológico del mundo, Sol d'Oro 2018. La Agricultura Biodinámica es un paso hacia adelante desde el método de cultivo ECOLÓGICO y busca el equilibrio integral entre el suelo, los árboles, los animales y el hombre. Se trata de un AOVE verde intenso impresionante, en boca tiene gran personalidad, verde desde la entrada en boca, pero no agresivo. El amargo es medio y bien compensado con el picante. Alta intensidad de frutado de aceituna verde, hoja de olivo, tomatara y aromáticas como la hierba buena o la menta y la alcachofa. Un aceite ecológico para auténticos gourmets y apasionados del virgen extra.

Calificación 5.0

### Precio

Precio base con impuestos 20,50 €

Precio de venta con descuento

Precio de venta (IVA incluido) 20,50 €

Descuento

[Haga una pregunta del producto](#)

Fabricante: [CoronadeOlivo](#)

Descripción

Venta por teléfono



91 710 57 51

Castillo de Canena Picual Biodinámico; Precio: 39,90€/Litro

**Elaboración:** Zumo de aceitunas de cultivo Ecológico obtenido de la primera extracción en frío. Exclusivo para disfrutarlo en crudo.

**Varietal y origen:** Picual - Jaén

**Nota de cata:** Alta intensidad de frutado de aceituna verde, hoja de olivo, tomatera y aromáticas como la hierba buena o la menta y la alcachofa. Balsámico. Sensaciones de frutas dulces y frutos rojos. En boca tiene gran personalidad, verde desde la entrada en boca, pero no agresivo. El amargo es medio y bien compensado con el picante. Al final una ligera astringencia que nos recuerda la alcachofa o el cardo y nos acentúa los aromas verdes en total consonancia con el perfil olfativo.

Muy estructurado debido a su alto porcentaje en ácido oleico. Alta persistencia y armonía.

**Premios:**

1º Premio al mejor A.O.V.E 'ECOLÓGICO' del mundo SOL D'ORO 2016

2º premio C.O.I 2014

Premio al mejor A.O.V.E 2013: Finalista por el Ministerio de agricultura de España

Medalla gourmet Oro en frutados medios. VIII Oil China 2013

Medalla de Oro en 'Olive Japan 2013'. Japón

Medalla de Bronce frutados medios en Canadá 2013

Medalla de Oro Los Angeles 2013

Medalla de Oro en frutados intensos Nueva York 2013

2º Premio en frutados intensos Italia 2013

Escogido mejores aceites de oliva Jaén Selección 2013

Top 50 mejores Aceites de Oliva Vírgenes Extra del mundo Alemania 2013

Gran prestigio Oro en el concurso Olivinus 2013 Argentina

2º Premio Great Taste Award 2013 Reino Unido

Elegido 3º mejor aceite del mundo por 'World Best Olive Oils 2013'. Alemania

**Otros datos de interés:** Grado de acidez: 0,12º / índice de peróxidos: 4,5

**Beneficios para la salud:** Reduce el nivel de colesterol malo manteniendo los niveles del bueno, disminuye el riesgo de enfermedades cardiovasculares, regula el tránsito intestinal y previene el envejecimiento de los tejidos por su acción antioxidante gracias al elevado porcentaje de ácido oleico.



## Comentarios

Jueves, 05 Octubre 2017

Amado - villanueva del pardillo, te deja sin palabras al abrir el tapón el color verde te deslumbra una joya de verdad, su precio es caro si pero merece muy mucho la pena

w@z.es

Viernes, 08 Septiembre 2017

Fernando - Villalba, es el mejor aceite que he probado en mi vida. Me lo comería hasta a cucharadas.

alpha@mail.com

Viernes, 19 Mayo 2017

Ernesto - Caceres, escribe estas líneas un fanático de los aceites y este es el mejor AOVE que he probado en mi vida, un consejo no dejen de probarlo

r@r.es

[Mas opiniones](#)