

# CASA EL PUNTAL

VARIEDAD PICUAL



## RECOLECCIÓN

De tan solo 5 ha se cosecha este Aceite de Oliva Virgen Extra 100% Picual, que se lleva a cabo durante el mes de noviembre de 2025, momento óptimo para obtener un fruto verde de máxima expresión aromática. La recolección se realiza con medios mecánicos cuidadosamente controlados, evitando que las aceitunas entren en contacto con el suelo.

Tras su recolección, el fruto se traslada rápidamente a la almazara para iniciar su procesado en el menor tiempo posible, preservando así su frescura natural, su intensidad aromática y su elevado contenido en polifenoles. Esta recolección temprana contribuye a un perfil más verde, intenso y vibrante, además de potenciar su característico picor marcado y su estabilidad natural.



## ELABORACIÓN

Las aceitunas son molturadas inmediatamente tras su llegada a la almazara, lo que permite conservar todo su potencial sensorial. La extracción se realiza únicamente mediante procedimientos mecánicos, siendo un aceite de primera prensada en frío, a temperatura controlada, lo que garantiza la máxima preservación de los aromas, antioxidantes y propiedades nutricionales.

Una vez extraído, el aceite se filtra, obteniendo así un AOVE limpio, brillante y estable. Este filtrado permite eliminar pequeñas partículas en suspensión, asegurando mayor pureza y un perfil aromático más definido.

Posteriormente, el aceite se conserva en depósitos de acero inoxidable, protegidos de la luz y el oxígeno, preservando sus cualidades hasta su embotellado final, realizado exclusivamente en formato botella de 50 cl.



## NOTAS DE CATA

### COLOR:

Presenta un verde muy intenso y luminoso, propio de su recolección temprana.

### NARIZ:

Intenso y expresivo desde el primer instante. Destacan aromas verdes de hierba fresca, hoja de olivo y tomate verde, acompañados de delicados matices de higuera. El conjunto aromático es vivo, fragante y muy personal.

### BOCA:

En boca muestra una personalidad firme y armoniosa. El amargor es medio-alto, mientras que el picante es elevado y progresivo, más intenso de lo habitual en la variedad Picual, reflejo de su riqueza en polifenoles. Su textura es fluida y equilibrada, con un final persistente y refrescante que invita a repetir.

En definitiva, un AOVE con carácter, potente y varietal, que despliega una marcada identidad vegetal. Ideal para quienes buscan aceites con presencia y frescura.

