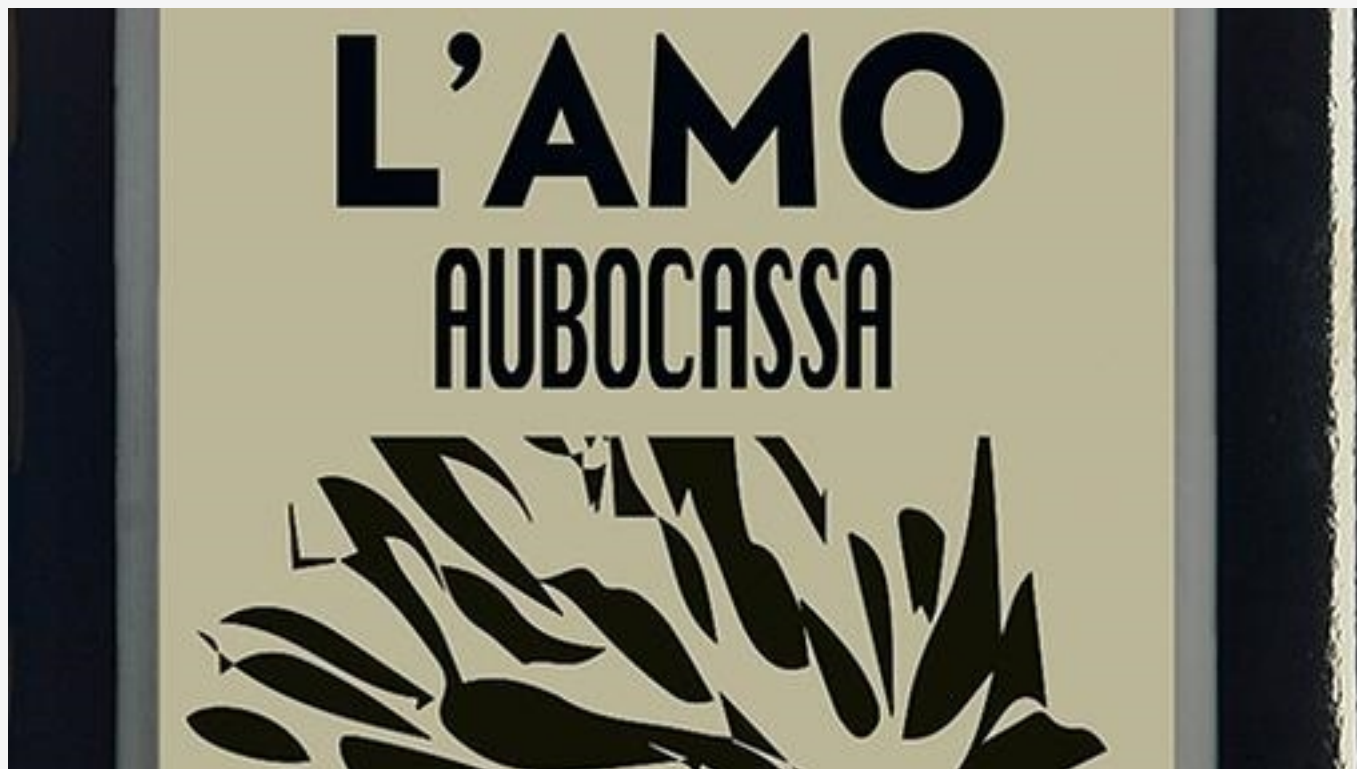




Cinco de los mejores aceites de España de la nueva cosecha



El aceite de oliva virgen extra está de moda. Elemento fundamental de la dieta mediterránea, el zumo de la aceituna ha registrado en los últimos tiempos una revolución gracias a pequeñas almazaras artesanales que cuidan todo el proceso de elaboración, desde la recolección del fruto en su estado óptimo de maduración hasta el prensado y almacenaje. Presentaciones atractivas, aromas frutados y sabores suaves marcan la tendencia de los mejores aceites. La competencia es enorme. En las últimas semanas han salido al mercado los de la última cosecha, 2015-2016, marcados por su calidad aunque con producciones más cortas de lo habitual. De ellos hemos seleccionado cinco que no les defraudarán.

L'Amo Aubocassa



Aubocassa es una marca de Manacor (Mallorca) bien conocida en los últimos años por la calidad de sus aceites. Ahora han sacado al mercado este L'Amo, elaborado en una almazara recién estrenada, con tecnología punta única en España y que potencia los detalles más sutiles de las aceitunas. Procede de olivos de arbequina y de picual recogidos en distintas fincas del entorno. Un aceite complejo e intenso, pero con mucha frescura, que contrasta con la sutilidad y delicadeza del otro que elabora esta marca bajo el nombre de Aubocassa.

Precio de la botella de 50 cl.: 16 €. www.aubocassa.com