

EL ACEITE**Aubocassa
2017-2018**

D.O. Oli de Mallorca
19 € (500 ml.)



Vale la pena ampliar el concepto de enoturismo para conocer los olivares y las almazaras. El aceite merece el mismo trato que le damos al vino. Así se podremos distinguir las diferencias entre variedades y pagos. En el caso de **Aubocassa** se trata de un aceite de arbequina 100% recolectada en una finca situada en tierras de Manacor. Las instalaciones donde se elabora el aceite se cobijan en un edificio del siglo XII, combinando moderna tecnología en el batido de la aceituna con respeto arquitectónico.

Es interesante degustar este

La nueva añada merece el calificativo de excelente

aceite con cuidado, utilizando la copa azul especial para su cata. A medida que nos acercamos a la copa, los aromas aparecen nítidamente. Es una sorpresa más que nos lleva desde las notas de limón hasta el tomate y por último a la fruta y la almendra. En boca fresca la sedosidad de los mejores aceites. ≡