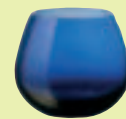


ESPECIAL ORO LÍQUIDO



Aceite Hacienda Ortigosa

Arbequina.
Color amarillo dorado de aspecto brillante.
En nariz nítidas notas de frutos secos y hojas secas. Posee resonancias cítricas (pomelo).
En boca resulta muy elegante de presencia, muy equilibrado excelentemente conseguido y de retro-nasal elegante. Es denso y tiene cuerpo. Se encuentra en su punto óptimo de maduración. Marida muy bien con una una cecina de vaca.



Aceite Cocó Ecológico

Farga - D.O Baix Ebre.
Color amarillo verdoso de aspecto opalescente.
En nariz recuerdos a nuez verde y frutos secos. Notas de almendra cruda y manzana Grand Smith.
De intensidad muy buena.
En boca resulta muy afrutado y retornan aromas muy marcados de manzana, posee un amargor final muy bien integrado.
Marida muy bien con una ensalada de cigalas con granadas y manzana verde.



Aceite Los Carrizos

Arbequina.
Color verdoso un poco nubado.
En nariz finos aromas que recuerdan a tomate y almendra cruda y manzana reineta.
En boca es suave maduro y elegante, equilibrado y afrutado.

Tiene un paso sedoso y muy buena untuosidad y de excelente sazón frutal.

Marida con un lomito de merluza hervida de Celeiro.



Aceite Hacienda Queiles

Variedad Arbequina.
Color verdoso alimonado,de aspecto opalescente y con reflejos acerados.
Fina nariz recordando al hueso de la aceituna y a otros como el hueso del melocotón. Agradables notas de tomate y alcachofas, fondo de manzana (acerola) muy agradable.
En boca es elegante, sutil, amplio y equilibrado.
Marida con una ensalada de jamón ibérico y cigalitas.

Especial Vinos Tintos

**Marcas y Bodegas
Denominaciones de Origen
Empresas de vidrio para vino
Empresas de etiquetas para botellas
Empresas de packaging
etc...**

**Ayúdenos a vendimiar y catar
un especial rico en sensaciones
sabores y variedades.**

Contratación de Inserciones:
gastrorestauracion@gmail.com
creativoy punto@hotmail.com
Tel.: 605 865 338

MARZO - ABRIL 2011

LOS CARRIZOS



*Los Carrizos
convierte en oro
todo lo que toca.*

*Directamente de la
almazara a la mesa*

Tel.: 91 655 40 74
www.loscarrizos.com