vinetur

Aceites Noguero Somontano lanza 1500 botellas de una edición especial de sus AOVE de cosecha temprana

Una de las almazaras más importantes de Huesca fundada en 1931

jueves 17 de octubre de 2024

ESCRITO POR GABINETE DE COMUNICACIÓN M.TORNOS


OMONTANO
royeta

Aceites Noguero Somontano, una de las almazaras más importantes de Huesca fundada en 1931, acaba de lanzar 1.500 botellas una edición especial de sus aceites de oliva virgen extra de cosecha temprana.

En total, son siete los monovarietales de los que se va a producir este primer aceite verde: royeta, blancal, arbequina, empeltre, frantoio, picudo y verdeña. Este lanzamiento, simboliza el inicio de la campaña 2024. La recolecta del aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana se realiza durante el mes de octubre y va a estar disponible por un tiempo limitado de tres meses o hasta agotar existencias.

El aceite de oliva virgen extra cosecha temprana se caracteriza por tener intensas tonalidades verdes debido a su mayor contenido de clorofilas. El zumo de olivas verdes ofrece una mayor complejidad de aromas y sabor, dando como resultado aceites con notas en cata más potentes y con frutados más intensos.

«Todos los aceites de Noguero Somontano cosecha temprana son sin filtrar y nos permiten obtener aceites más turbios, con un sabor y un aroma mucho más intenso y bien diferenciado del aceite virgen extra tradicional. Se considera que estos primeros aceites tienen mayores beneficios sobre la salud, ya que cuentan con propiedades antioxidantes, debido a una mayor presencia de polifenoles y, además, aportan valores nutricionales mucho más altos», ha revelado el presidente de Aceites Noguero Somontano, Fernando Noguero.

Su PVP es de 9,85 € y se puede comprar en tiendas especializadas o a través de la web www.noguerosomontano.com.