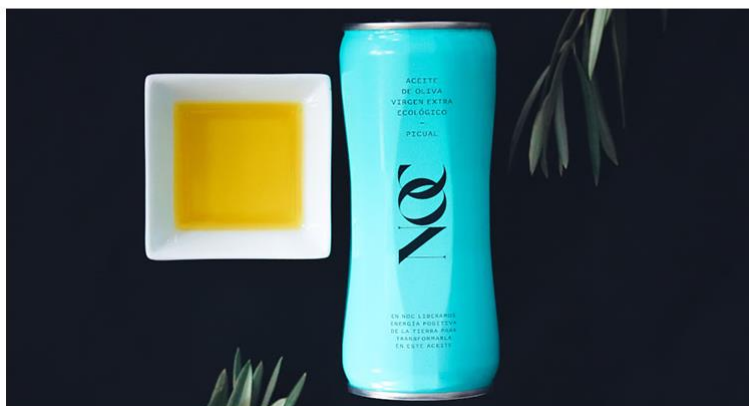


## AOVE picual ecológico de los montes de Toledo

**Bodegas NOC**, proyecto del empresario Carlos Galdón en los Montes de Toledo, presenta su **monovarietal picual NOC**, un nuevo **aceite de oliva virgen extra ecológico** que presenta un sabor y aromas únicos, fruto de su origen toledano.



Bodegas NOC presenta el aceite de oliva virgen extra NOC, un elegante y personal monovarietal de picual que se caracteriza por unos **aromas y sabores singulares y diferentes** a los de otros elaborados con este tipo de aceitunas, "gracias a las peculiaridades de su cultivo y a la climatología del terruño".

La andadura de este oro líquido comienza en su **finca de Los Yébenes** (Toledo). Junto a las viñas de las que se nutren sus premiadas bodegas se alza un **olivar con unos 4.000 árboles de la variedad picual**. Más típicos de los campos andaluces, el clima, el tipo de terreno (arcilla y cuarcitas) y a la altitud de la finca, a 840 metros sobre el nivel del mar, dotan al fruto de estos olivos de unas condiciones excepcionales para crear un monovarietal muy especial y único.

### AOVE con alma toledana

El aceite, que se produce en la almazara de la propia finca inmediatamente después de la recolección de la aceituna, cuando empieza a enverar, presenta un **color brillante, amarillo verdoso** y con reflejos ambarinos.

Es un aceite dotado de aromas francos de tomate verde roto y tomatera, albahaca, frutos secos y recuerdos ahumados.

En cuanto al sabor, el de entrada es suave y meloso, con un **ligero picante final** que refleja la calidad de sus polifenoles. Esto es una garantía de su buena evolución en el tiempo.

Para la elaboración de este monovarietal, Bodegas NOC emplea la recolección manual temprana, que se realiza entre noviembre y diciembre, lo que permite la preservación de los aromas afrutados que caracterizan a este aceite.

Este **AOVE, ecológico de categoría superior**, ha sido obtenido directamente y solo mediante procedimientos mecánicos de extracción en frío y limpieza del aceite por decantación estática. Está envasado en rama y **sin filtrar**, lo que le ayuda a mantener todos sus componentes y aromas.

Aceite NOC se presenta en un envase de lata metálica de 0,5 litros.

[https://www.infohoreca.com/productos/20220204/noc-aove-picual-ecologico-de-toledo#.Ygz1Z9\\_MKUK](https://www.infohoreca.com/productos/20220204/noc-aove-picual-ecologico-de-toledo#.Ygz1Z9_MKUK)