

# ORIGEN

LA REVISTA DEL SABOR RURAL



## Bodegas Noc lanza su nuevo Aove, un Picual ecológico único

11 febrero, 2022 93 Views 0 comentarios

aceite NOC, Aove, Bodegas NOC, Carlos Galdón, Los Yébenes, monovarietal, Montes de Toledo, Picual

Bodegas NOC, un singular proyecto del empresario Carlos Galdón en los Montes de Toledo marcado por el atrevimiento y la libertad creativa, presenta su monovarietal NOC, un nuevo aceite de oliva Virgen Extra, cien por cien Picual, y ecológico que presenta un sabor y aromas únicos, fruto de su origen toledano. La aceituna Picual, más propia de Andalucía, adquiere en la finca de Los Yébenes (Toledo) unos matices singulares, que permiten la creación de un aceite único y dotado de personalidad propia.

Bodegas NOC, un proyecto de bodegas disruptivo y marcado por la valentía, el riesgo y la calidad, da un paso más en su apuesta por la innovación, la exclusividad y la excelencia con la presentación de Aceite NOC (9,40 euros), un elegante y personal monovarietal de Picual. Este aceite de oliva Virgen Extra se caracteriza por unos **aromas y sabores singulares y diferentes** a los de otros AOVES 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.

### Un aceite personal 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 tomatara, 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. El aceite de NOC, además, 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. Se puede adquirir en la tienda online de Bodegas NOC (<https://bodegasnoc.com/tienda/>)

### Mucho más que una bodega

Con la presentación de este AOVE ecológico excepcional, Bodegas NOC continúa apostando por mostrar la riqueza del entorno de los Montes de Toledo, donde se encuentra la finca. Además de sus excelentes vinos, la compañía cuenta con un olivar de 6,5 hectáreas, con unos **4.000 olivos de la variedad Picual**, con los que elabora AOVES singulares, gracias a las peculiaridades climatológicas y de altitud de Los Yébenes. Además de esta producción de aceite selecto, Bodegas NOC también posee en la finca **400 colmenas con las que se elabora una exquisita miel ecológica y artesana de producción limitada**, con la que completa su línea de productos.

<https://www.origenonline.es/index.php/2022/02/11/bodegas-noc-lanza-su-nuevo-aove-un-picual-ecologico-unico/>