

Señorío de Jaime Rosell Maximum

BENEOLIVA
www.beneoliva.com
Benejúzar
Arbequina
Acidez máxima: 0,15°
PVP: unos 10 euros



Los Sala López son una familia de empresarios apegados doblemente al terreno: por su actividad urbanística y por la agrícola, que hasta hace poco se concentraba en el cultivo de cítricos. En tres fincas de Benejúzar inicialmente destinadas a la alicaída construcción de viviendas –Pinohermoso, Lo Rubes y La Zarzuela–, decidieron plantar un moderno olivar de arbequina. La variedad de moda da lugar a aceites tan exitosos por su calidad como por su capacidad de satisfacer a un público amplio. En su pequeña y moderna almazara, producen el exclusivo Señorío de Jaime Rosell Summum y este Maximum con toda la amabilidad de los aceites de arbequina: buena intensidad de aromas frutales, con notas de manzana y tomate, y una suavidad en cuanto a amargores y picantes que lo hacen apto para todos los públicos y usos.



Señorío de Jaime Rosell Summum

BENEOLIVA
www.beneoliva.com
Benejúzar
Arbequina
Acidez máxima: 0,15°
PVP: unos 12 euros



En una llamativa botella dorada, de edición limitada y numerada, el más ilustre de los dos Jaime Rosell se ha posicionado en poco tiempo en las estanterías de los mejores establecimientos. Varietal, complejo y elegante, las remarcables sensaciones de frescor son su característica y la principal singularidad que lo distingue de su hermano, el Señorío de Jaime Rosell Maximum. Elaborado con la misma variedad que aquel, procedente del mismo olivar y en la misma almazara, el Summum es sin embargo un aceite substancialmente distinto. La clave está en el diferente grado de maduración de la oliva. La presencia en el Summum de aceitunas verdes, recolectadas muy al principio de la campaña, le da personalidad y frescor. Huele a hierba fresca, plátano y tomate, con comedidos toques amargos y picantes en la boca.

