LOCAL | Denominación de Origen

Legatum, nueva marca amparada por la D.O.P. Priego de Córdoba

Inicia su andadura en el mercado con dos propuestas diferenciadas en contenido un formato

Redacción
Jueves 31 de diciembre de 2020 - 10:55



La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba presentaba ayer formalmente su nueva marca amparada.

Se trata de Legatum, un proyecto que nace en el seno de una empresa familiar, poseedora de una pequeña explotación olivarera ubicada en Priego, que cuenta con algunos olivos milenarios testigos de la historia de todas sus generaciones.

Su nombre es un tributo al legado que recibieron de sus padres, una herencia que se han esmerado en preservar y cuidar, con el objetivo de conseguir unos excelentes AOVEs, que finalmente pudieran recibir, como así ha sido, el distintivo de calidad de la D.O.P. Priego de Córdoba.

La marca se ha lanzado al mercado en dos propuestas diferenciadas en contenido y formato, por una parte en una botella de vidrio, un producto pensado más para el crudo, y en un innovador formato Bag in box, diseñado para frituras, cocción y como conservación tanto de carnes como verduras y pescados.
La botella, disponible en formatos de 250 ml y 500 ml, contiene un AOVE picudo de cosecha temprana, con frutado intenso de aceituna verde, notas de hierba fresca y hortalizas como la alcachofa y la tomatera y con recuerdos frutales de manzana y plátano. La entrada en boca es ligeramente dulce con amargo y picante ligero medio. En el retrogusto se potencian todos los aromas iniciales. Se trata de un aceite con gran armonía y complejidad.

El bag in box, en un novedoso formato en prisma, supone un envase ideal para conservación de las cualidades de su aove, en este caso un coupage de picudo, hojiblanco y picual, con frutado medio de aceituna verde y madura en el que predominan los recuerdos frutales de manzana y plátano, y donde, en menor medida aparecen matices de hierba y plantas aromáticas. En este caso la entrada en boca es dulce, con ligero picor y amargor.