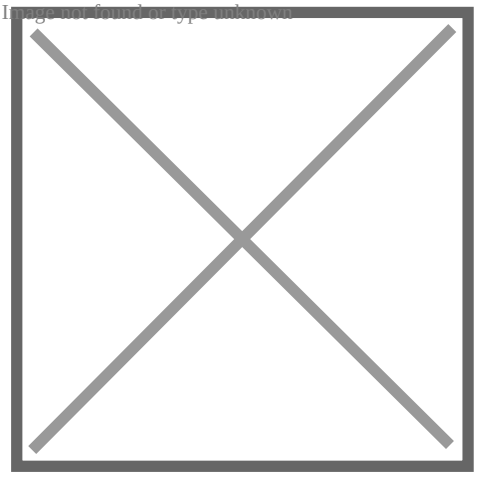
LOCAL | Denominación de Origen

Nuve Olivo, la nueva marca de al D.O.P. Priego de Córdoba, ya está a la venta

Su nombre se inspira tanto en la altura del olivar del que se recogen las aceitunas, a la falta de La Tiñosa, como en la calidad de sus AOVEs

Redacción
Miércoles 2 de marzo de 2022 - 17:42



El pasado mes de septiembre de 2021 Elia Oil Company inauguró su almazara. Un proyecto que nacía del sueño de cuatro profesionales del sector de las telecomunicaciones que, tras viajar por todo el mundo y guiados por su pasión por el sector oleícola, decidieron apostar por la elaboración de aceite de oliva virgen extra con DOP Priego de Córdoba con el claro objetivo de promocionar el mejor aceite del mundo dentro y fuera de España.

Cuatro meses más tarde la compañía lanza al mercado sus aceites de oliva virgen extra diseñados para satisfacer todas las demandas de los consumidores, ofreciendo desde aceites más verdes a variedades más maduras, a través de dos gamas Nuve Olivo Gold y Nuve Olivo Platinum.

Nuve Olivo Gold, es un aove frutado verde abierto con reflejos frutales maduros. Entre los tonos verdes destacan la hierba recién cortada, la hoja de olivo y la almendra apareciendo en segundo plano la manzana madura, el plátano y la tomatera con un fondo muy sutil y elegante de flor de almendro y albahaca. Su entrada en boca es dulce y aterciopelada al tacto. Equilibrado, redondo y firme con amargo leve y final picante moderado.

Nuve Olivo Platinum, es un aove frutado de aceituna verde intenso, puro con gran complejidad y riqueza aromática en todas las fases de la cata. En nariz y en primer plano aparecen tonos que recuerdan a frutas como la manzana, el plátano y la pera que combinan a la perfección con la hierba fresca, la hoja de olivo y la tomatera verde. También se aprecia un fondo de cáscara de almendra verde, plantas aromáticas y hoja de geranio. En boca es fluido, ágil y bien estructurado con amargo moderado, final picante de pimienta verde y retrogusto almendrado.

Elia Oil Company ofrece también en sus instalaciones, diferentes experiencias oleoturísticas a los amantes del aove, tan demandada en los municipios que integran el territorio de la DOP Priego de Córdoba: Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba, tales como visitas a almazara, desayunos molineros o catas de aove dirigidas, todas ellas desde su entorno natural incomparable.

Los aceites y las experiencias se pueden adquirir desde su web ***nuveolivo.com***

La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba sigue trabajando con el objetivo de seguir consiguiendo reconocimientos y diferenciación de sus aoves así como de promover experiencias turísticas de calidad en su territorio.