Lo mejor de la tierra, aceites y vinagres

by

Antonio Alcaraz

"Cultivar un verdadero amigo, requiere dedicación y tiempo"

Antonio Alcaraz

Aceites

La propia esencia de esta tierra hace especial a la variedad de aceituna Picual. Oliva noble que hace estable y sabroso al aceite. Esa aceituna que con el mimo y saber hacer de sus agricultores, siempre asesorados por los más capacitados profesionales pero sin olvidar el tradicional trato al árbol, consiguen extraer lo mejor de su preciado fruto.

Y aunque de reconocimiento, quizá tardío, el vinagre, inseparable compañero de viaje del aceite, empieza a ocupar el lugar que merece entre quienes hacen del comer, un placer irrenunciable para el ser humano. Un viaje, el de los inseparables aceite y vinagre, cuyo único destino es dar la sustancia y esencia a cada alimento.

El aceite de oliva, piedra angular de la denominada dieta mediterránea, tiene un buen número de propiedades beneficiosas para la salud:

- Antioxidante: El aceite de oliva contiene polifenoles que evitan la oxidación celular
- Reduce el riesgo de osteoporosis y rotura de los huesos
- Previene la aparición de algunos procesos tumorales
- Reduce los niveles de colesterol gracias a los ácidos oléicos
- Mejora y facilita las funciones digestivas e intestinales
- Tiene propiedades cosméticas y dermatológicas

Ñ

DE ANTONIO ALCARAZ

Como si de una liturgia se tratase, los aceituneros de Canena recolectan la oliva en verde, cuando la producción de aceite es escasa pero muy sabrosa. Aceite de oliva virgen extra obtenido por procesos mecánicos.

Nombre: Ñ, de Antonio Alcaraz • **Variedad:** 100 % Picual
Sistema de extracción: En frío • **Recolección:** Aceituna en verde
Acidez: 0,15 grados • **Presentación:** 500 cl

PRADA

DE ANTONIO ALCARAZ

Siendo aún verde la oliva, cuando más intenso es su sabor y sacrificando cantidad por calidad. Esa es la idea al recolectar para obtener este aceite de aroma intenso a hierba y tomatera, que le confiere un sabor frutado y equilibrado.

Nombre: Prada • **Variedad:** 100% Picual
Sistema de extracción: En frío • **Recolección:** Aceituna en verde
Acidez: 0,15 grados • **Presentación:** 500 cl

LODI

DE ANTONIO ALCARAZ

Con la aceituna plena de sabor, sin haber alcanzado aún la madurez y verde de ternura, las manos del aceitunero de Canena arrancan del olivo su fruto. Para la producción, no es el momento de mayor rendimiento, pero el paladar agradece la singular brillantez del aceite que se obtiene. Aceite de oliva virgen extra obtenido por procesos mecánicos.

Nombre: LODI • **Variedad:** 100% Picual
Sistema de extracción: En frío • **Recolección:** En verde
Acidez: 0.15 grados • **Presentación:** 500 cl

FARO DEL ALBIR

DE ANTONIO ALCARAZ

La aceituna elegida, siempre Picual, es de pre-envero aún en el árbol y el menor tiempo posible entre recolección y molienda. Aceite de oliva virgen extra obtenido por procesos mecánicos.

Nombre: Faro del Albir • **Variedad:** 100% Picual
Sistema de extracción: En frío • **Recolección:** Pre-envero
Acidez: Menos de 0,2 grados • **Presentación:** 500 cl

AURUM

DE ANTONIO ALCARAZ

Aceite de oliva virgen extra obtenido por procesos mecánicos.

Nombre: Aurum • **Variedad:** 100 % Picual
Sistema de extracción: En frío
Recolección: Aceituna en maduración óptima
Acidez: Menos de 0,3 grados • **Presentación:** 500 cl

OTOÑO ECOLÓGICO

DE ANTONIO ALCARAZ

La aceituna elegida, siempre Picual, es de pre-envero aún en el árbol y el menor tiempo posible entre recolección y molienda. Aceite de oliva virgen extra obtenido por procesos mecánicos.

Nombre: Otoño Ecológico • **Variedad:** 100 % Picual
Sistema de extracción: En frío
Recolección: Pre-envero
Acidez: Menos de 0,2 grados• **Presentación:** 500 cl

GRAN OLIVAR DE CANENA

DE ANTONIO ALCARAZ

Aceite de oliva virgen extra obtenido por procesos mecánicos.
Especial para la alta cocina.

Nombre: Gran Olivar • **Variedad:** 100 % Picual
Sistema de extracción: En frío
Recolección: Aceituna en maduración óptima
Acidez: Menos de 0,3 grados • **Presentación:** 5 Litros

HAUTE CUISINE

Vinagres

Conscientes de poseer un producto de alta calidad, único y tan merecedor como los vinos, de una protección eficiente, se crea en el año 1994 la Denominación de Origen "Vinagre de Jerez", garante y valedor de la autenticidad de estos vinagres obtenidos exclusivamente a partir de vinos de Jerez 100%, Palomino Fino y sometidos al proceso tradicional de Criaderas y Solera.

VINAGRE DE JEREZ

AL PEDRO XIMENEZ

El vinagre de Jerez PX, se elabora a partir de la variedad de uva dulce Pedro Ximenez y es envejecido siguiendo el tradicional sistema de "Soleras y Criaderas". La uva PX que es expuesta al sol para su pasificación, dulcifica el bouquet de este preciado Vinagre de Jerez. Se muestra extraordinariamente aromático y suave.

Es perfecto para reavivar el sabor de cualquier plato, incluidos postres, y especialmente carnes de caza, pato y ternera.

VINAGRE DE JEREZ

GRAN RESERVA

El secreto para conseguir este vinagre de Jerez Gran Reserva, está, no sólo en la elección más exigente de la uva, sino también en la elaboración y en el paciente proceso de envejecimiento al que se someten los caldos.

El brillante resultado que se consigue con este Vinagre de Jerez Gran Reserva, potencia los aromas a maderas nobles, varias especias, sobre todo clavo, y un delicado sabor inconfundible a frutos secos.

VINAGRE DE JEREZ

RESERVA

Con esmero, con dedicación, seleccionando cada racimo, con la paciencia necesaria y la espera del envejecimiento en botas de roble americano. Sólo así. Para obtener este vinagre de Jerez Reserva, no hay otro camino. No existen los atajos. Ese trabajo laborioso y concienzudo pretende alcanzar sus frutos.
Un vinagre excepcional. Que enamora por su sabor y seduce por su aroma. El aliño más adecuado a vinagretas, salsas, gazpachos y aderezos. Incluso ciertas frutas.

BODEGAS
antonio
alcaraz

LA RIOJA
SPAIN

Carretera Vitoria-Logroño, km.57
01300 Laguardia, Álava - ESPAÑA
(+34) 680 258 810 • (+34) 658 959 745
rioja@bodegasantonioalcaraz.com
www.bodegasantonioalcaraz.com

ACEITE
antonio
alcaraz

CANENA
JAEN
SPAIN

www.aceiteantonioalcaraz.com