

Gran Bouque - Reserva

Gran Bouque - Reserve



Gran Bouque



Gran Bouque - Reserva
Gran Bouque - Reserve

Arbequina & Empeltre

Aceite de Oliva Virgen Extra - Extra Virgin Olive Oil
Tradición olivarera desde 1700 - Olive oil tradition since 1700

Cata Reserva Arbequina Gran Bouque

Taste of Gran Bouque Arbequina Reserve

"Destaca por su extraordinario olor afrutado fresco con aromas a almendras, frutas silvestres, hierba fresca, frutos de huerto y frutos exóticos. En boca presentan una gran suavidad aterciopelada y ofrece una excepcional sensación táctil de almendrado muy agradable y delicado. Es un aceite de características armoniosas, suaves, ligeras, delicadas, dulces, casi siempre almendrados y con un aroma a frutos maduros"

"Gran Bouque stands out because of its extraordinary fresh fruity smell with aroma of almonds, wild fruits, fresh herbs, orchard veggies and exotic fruits. In mouth, Gran Bouque gives an important velvety mildness and offers an exceptional sensitive touch of almonds, very pleasing and delicate. This oil is mild, gently, delicate, sweet and full of harmony and is involved of almond touches, and seasoned with the aroma of ripen fruit".



375ml
Arbequina

Envase
Packaging

Botella cristal
Glass Bottle

Código de barras
Bar Code

8437007765021

Botellas/caja
Bottles/box

6

Cajas/palet
Boxes/pallet

50

Litros/palet
Litres/pallet

600

Cata Reserva Empeltre Gran Bouque

Taste of Gran Bouque Empeltre Reserve

"Destaca por su extraordinaria delicadeza, dentro de una apreciable intensidad y buen cuerpo, y, sobre todo, su excepcional frutuosidad, aromática y gustativa. Exuberantes fragancias vegetales: manzana, frutos maduros, almendra tostada y aceitunas. Y en boca atesora un paladar creciente, muy evolutivo, donde la entrada, aterciopelada, acaba convirtiéndose en una explosión de sensaciones verdes impregnadas de un fino amargor y una insinuación de picor final".

"Gran Bouque spreads its extraordinary sensitivity, within an appreciable intensity and a good soul, with an exceptional fruity and aromatic tasting. Exuberant plant fragrances: apple, ripe fruit, toasted almonds and olives. And in mouth it holds a growing palate, very evolutionary, where the velvety entrance becomes a green explosion of sensations imbued of a light bitterness and a shy spicy ending."



375ml
Empeltre

Envase
Packaging

Botella cristal
Glass Bottle

Código de barras
Bar Code

8437007765144

Botellas/caja
Bottles/box

6

Cajas/palet
Boxes / pallet

50

Litros/palet
Litres/pallet

600



Grupo Gran Bouque - Tarragona (Spain).
Web: www.granbouque.com; E-mail: info@granbouque.com;
Tel: +34 977 416 217 · Skype: gran.bouque