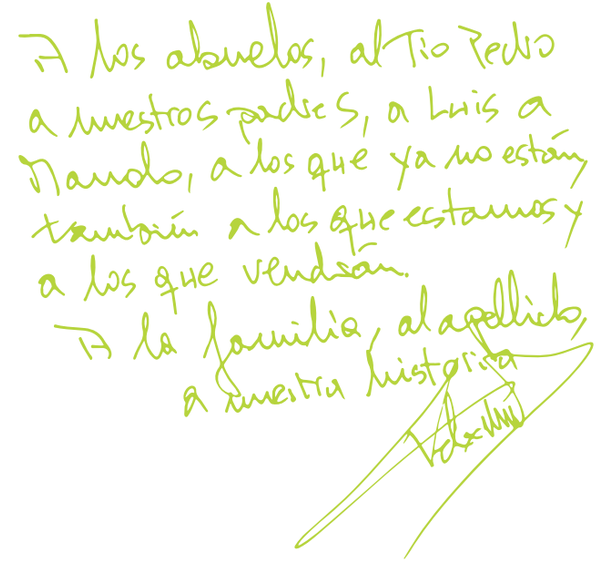
FUENQUESADA
PICUAL EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL
SINCE 1850

FAMILIA QUESADA


A los abuelos, al Tio Pedro
a nuestros padres, a Luis a
Manolo, a los que ya no están
también a los que estamos y
a los que vendrán.
A la familia, al apellido,
a nuestra historia

I
FAMILIA
UN APELLIDO
QUESADA; OUR ORIGIN, OUR FAMILY SURNAME

II
FINCA Y OLIVAR
UN LUGAR
‘LAS FUENTEZUELAS’, OUR PLACE;
A COUNTRY ESTATE WITH OLIVE GROVES.

III
PRODUCTO
UN LEGADO
FUENQUESADA, OUR PRODUCT; A LEGACY

FAMILIA, UN APELLIDO

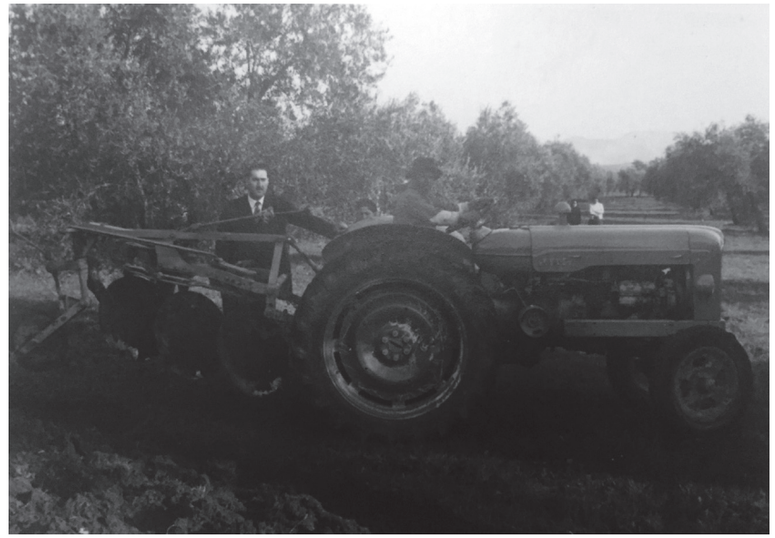
La familia Quesada se encuentra arraigada desde 1700 en la campiña de Jaén, en la comarca de Torredelcampo. Jaén es conocida como la mayor productora de aceite de oliva a escala mundial. Estas tierras de naturaleza fértil que en 1750 compartían huertos de frutales y hortalizas, pastos y dehesas para ganado, junto a terrenos de secano con cereal y olivar, ven incrementado su patrimonio olivarero a partir de 1850.

QUESADA; OUR ORIGIN, OUR FAMILY SURNAME

The Quesada family was first established back in the 1700s in the Jaen countryside at the small village of Torredelcampo, in a region Northeast of Andalusia. The province of Jaen is internationally known as the area with the most significant olive oil production in the world. A landscape anciently covered with fields of lush nature, of orchards, fruit and vegetables, combined with meadows and pastures filled with livestock. And all that with crops of cereal and olive trees, since the 1850s.

Around the 1850s, Jaen experienced an expansion in the cultivation of olive groves. That was the time when our ancestors began the endeavour of farming olives through the family's olive trees. Thus, family Quesada has devoted its efforts in improving and expanding the production of olive groves across several generations until today. This is an effort resulting from our family's deep love to our land and linked to our long-lasting roots grounded on a culture devoted to olive trees.

Así es en estos años, cuando nuestros predecesores se inician en el cultivo del olivar, ampliando y mejorando a lo largo de bastantes generaciones, una tradición mantenida hasta la actualidad fruto del apego familiar a este territorio y a la cultura del Olivo.



FINCA Y OLIVAR. UN LUGAR

‘LAS FUENTEZUELAS’, OUR PLACE; A COUNTRY ESTATE WITH OLIVE GROVES.

Northwest of Jaen City, Las Fuentezuelas is in a fertile area, peppered with abundant springs and streams across the estate. The main building has been known as 'La Caseria', or 'La Caseria de la Condesa' [the Countess Manor] for generations. The most characteristic feature is a large atrium scattered with several pillars, creating an extensive pergola, allowing the softening of the intense sun from the South.

Situada al Noroeste de Jaen Capital, Las Fuentezuelas está enclavada en un paraje rico en agua, contando con más de un manantial y arroyuelo. En la finca destaca la Casería, también conocida como Casería de la Condesa, cuyo mayor atractivo reside en la amplia lonja bordeada de pilastras que forman una gran pérgola, que suaviza la radiante solanera que cae sobre estos parajes durante la mayor parte del día.

Orchards dominated most of this southern landscape well into the nineteenth century, and these were gradually replaced by the olive groves as we know them nowadays. Since 1900, the farm has belonged to our family, and as of today, the type of olive grown has been exclusively the 'picual' type

Hasta bien entrado el siglo XIX, en este paraje predominó la huerta, siendo ésta poco a poco sustituida por el olivar. Desde 1900 la finca pertenece a la familia, y a fecha de hoy el cultivo es en exclusiva Olivar de aceituna Picual.

The ongoing generation of the family is committed to preserve and enhance our tradition; being confident we have an excellent quality product in our hands. For this, we have invested in combining tradition and innovation, making of this centenary olive grove a sustainable and environmentally friendly harvest. Even more, we have also incorporated the best and latest technology, integrating irrigation and fertigation, together with the most ancient techniques of pruning. For example, when removing small branches or tasks of clearing, making of all this an effort to optimise the conditions created for obtaining the excellent fruit of our Extra Virgin Olive Oil.

La generación actual de la familia, empeñada en su deseo de perpetuar y mejorar este patrimonio familiar y convencida de que tenemos entre nuestras manos un producto de una excelente calidad, ha invertido combinando tradición e innovación, haciendo del Olivar Centenario un cultivo sostenible y respetuoso con el entorno, al que se le incorporan las más modernas técnicas de riego integrado y fertiirrigación que, junto con las labores más tradicionales de poda, desvareto y aclareo, lo convierten en óptimo para la obtención de frutos perfectos para la elaboración del Aceite de Oliva Virgen Extra.

With all improvements and careful elaboration in place, we aim to join Spanish producers working hard on placing Extra Virgin Olive Oil as one of the highest luxury products of international gastronomy. Thus, we all are prioritising quality over quantity for the sake of excellence.

Con estas mejoras y esta cuidadosa elaboración, pre-tende sumarse a la tendencia de otros productores españo-les que actualmente quieren situar el aceite como uno de los grandes productos de lujo de la gastronomía internacional, sacrificando la cantidad en aras de la excelencia

FUENQUESADA, OUR PRODUCT; A LEGACY

PRODUCTO. UN LEGADO

In this first Limited Edition, we have selected the best fruits from our olive groves. A process executed through very early harvesting, allowing a unique and very high-quality Extra Virgin Olive Oil.

En esta primera Edición Limitada hemos seleccionado el mejor fruto procedente de la finca para realizar una recogida muy temprana, que nos permita elaborar un producto único y de muy alta calidad, que represente la Máxima Expresión de un Aceite de Oliva Virgen Extra.

1X500 ml

For achieving this, our harvest is conducted exclusively from olives from the top of our trees, and at night, thereby, preventing high temperatures from negatively impacting the optimal condition of the fruit until its arrival to the factory. Finally, the daily process of grinding and filtering is completed in the shortest period possible and within less than 4 hours from the harvesting of the olives.

6X500 ml

La recogida se ha realizado en exclusiva de aceitunas procedentes de la copa del árbol, y durante la noche, para evitar que las altas temperaturas puedan influir negativamente en la óptima condición del fruto hasta su llegada a la fábrica. La molturación y filtrado se ha hecho diariamente, en un tiempo inferior a 4 horas desde la recolección.

2x500 ml

12X250 ml

2x250 ml

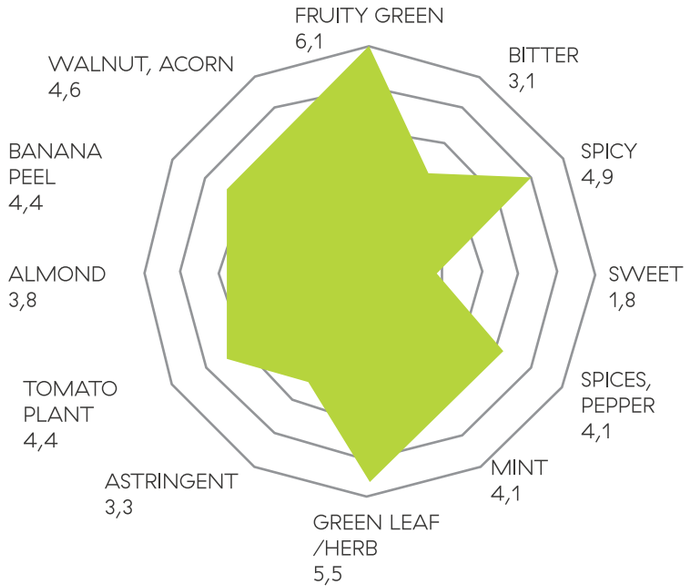
FUENQUESADA
PICUAL EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL
SINCE 1850
FUENQUESADA
PICUAL EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL
SINCE 1850

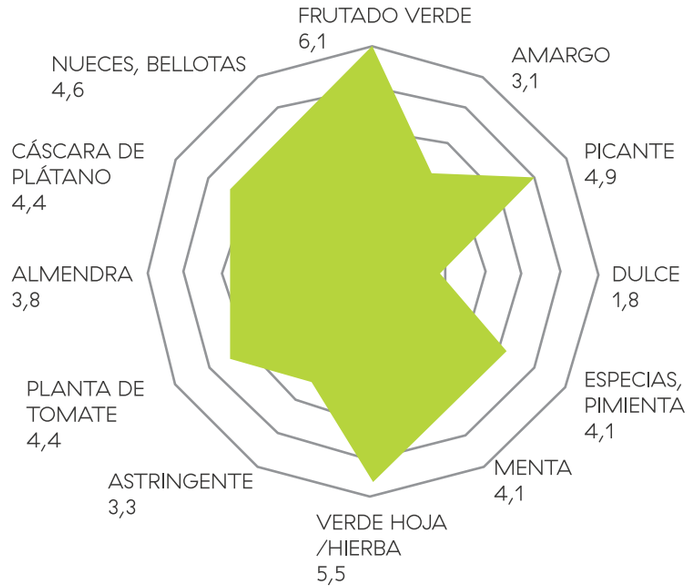
TASTING NOTES

Country Estate: Las Fuentezuelas.
Production Area: Jaen (Andalucia).
Type of Olive: 100% Picual.
Quality: Premium EVOO (Extra Virgin Olive Oil)
Harvest Period: 9–10 October 2019
Harvest Method: Mechanical
Oil Extraction Method: Maximum 4 hours from harvest. Continuous two–phase System.
Storage: Bottled and Inertized after filtering. Preserved at 16–20 Degrees Celsius
Colour: Intense Green
Sensorial Profile: Characterized by its olfactory–tasting complexity, highlighting high–mid intensities in positive EVOO attributes, typical of a very early harvesting process. Nutty flavours, special note to walnut and acorn, tomato plant, banana peel and almond, with little astringency but with a bitter and spicy very balanced and elegant, which gives a light sweet taste. This makes the EVOO to cause an explosion of sensory olfactory–taste sensations once in mouth, highlighting the menthol and black pepper feel.

FICHA DE CATA

Finca: Las Fuentezuelas.
Zona de Producción: Jaén (Andalucía).
Variedad: 100% Picual.
Calidad: Virgen Extra de Alta Gama
Fecha de recolección: 9–10 Octubre 2019
Sistema de recolección: Mecánica
Sistema de extracción: Máximo 4 horas desde recolección. Sistema continuo de dos fases.
Almacenamiento: Embotellado e inertalizado después de filtrado. Conservado a temperatura controlada entre 16 y 20 Grados Centígrados
Color: Verde Intenso
Perfil Sensorial: Caracterizado por su complejidad olfato–gustativa, destacando intensidades medias altas en atributos positivos característicos de un AOVE de recolección en estado de maduración temprana, con sabores a frutos secos, destacando la nuez y bellota, planta de tomate, cáscara de plátano y almendra, con poca astringencia pero con un amargo y picante muy equilibrado y elegante, que da un sabor dulce ligero y que hace que el AOVE origine una explosión de sensaciones sensoriales olfato–gustativas una vez se encuentra en la boca, destacando la sensación mentolada y pimienta negra.


FRUITY GREEN
6,1
BITTER
3,1
SPICY
4,9
SWEET
1,8
SPICES,
PEPPER
4,1
MINT
4,1
GREEN LEAF
/HERB
5,5
ASTRINGENT
3,3
TOMATO
PLANT
4,4
ALMOND
3,8
BANANA
PEEL
4,4
WALNUT, ACORN
4,6


FRUTADO VERDE
6,1
AMARGO
3,1
PICANTE
4,9
DULCE
1,8
ESPECIAS,
PIMIENTA
4,1
MENTA
4,1
VERDE HOJA
/HIERBA
5,5
ASTRINGENTE
3,3
PLANTA DE
TOMATE
4,4
ALMENDRA
3,8
CÁSCARA DE
PLÁTANO
4,4
NUECES, BELLOTAS
4,6

FUENQUESADA
PICUAL EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL
SINCE 1850

FUENQUESADA
PICUAL EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL
SINCE 1850
250 ml.
8.45 fl.oz

FUENQUESADA
PICUAL EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL
SINCE 1850

WWW.FUENQUESADA.COM