



grupo lópez pardo



HIGH QUALITY SPANISH EVOO

2023-2024  
CATÁLOGO  
CATALOGUE



## *The Company*

*Elizondo es una empresa familiar que hace de la calidad, exquisitez y exclusividad del aceite de oliva virgen extra, las premisas y objetivos de un trabajo de larga trayectoria y experiencia en el sector. De tradición productora olivarera, que se remonta a varias generaciones anteriores, que han aportado sabiduría, buen hacer y pasión en el cultivo, desarrollo, cuidado y recolección de nuestros olivos, a través del tiempo. Este legado familiar, de fincas centenarias, que se dispersan por distintas zonas geográficas, a lo largo del valle del Guadalquivir, desde la Sierra de Cazorla hasta La Loma. Nuestro empeño en conseguir la excelencia de nuestro aceite, nos conduce a controlar personalmente todo el proceso, desde la producción a la comercialización.*

*Elizondo is a family company that makes the quality, exquisiteness and exclusivity of its extra virgin olive oil the premises and objectives of a long history and experience in the sector. Our olive-growing tradition goes back several generations, who have contributed their wisdom, know-how and passion to the cultivation, development, care and harvesting of our olive trees over the years. This family legacy of centenary estates is spread throughout the Guadalquivir valley, from the Sierra de Cazorla to La Loma. Our determination to achieve the excellence of our oil leads us to personally control the entire process, from production to marketing.*



ELIZONDO

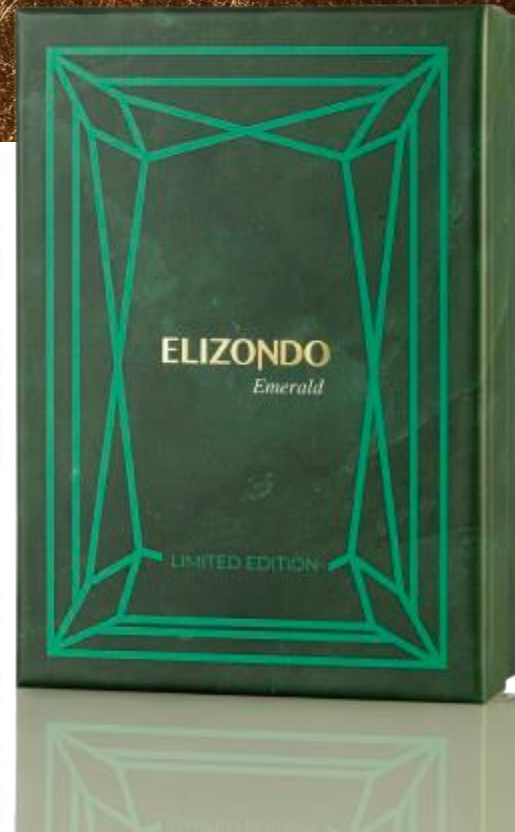
N°3  
*L'icône*



# PICUAL



ELIZONDO



LIMITED EDITION

1000 ML



ELIZONDO



Gallery



# PICUAL



1000 ML



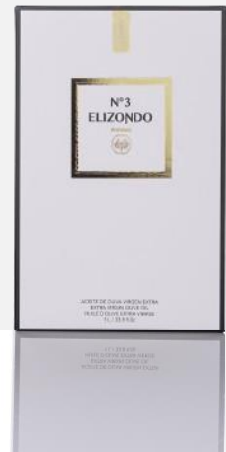
200 ML



500 ML



700 ML



## N°3



## Nº 3 PREMIUM PICUAL

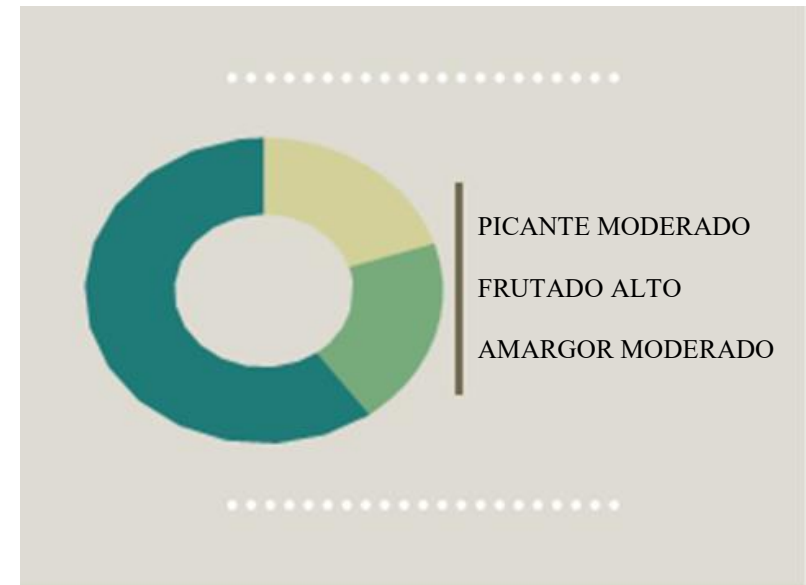
Aceite de oliva virgen extra temprano de la variedad picual recolectado las primeras semanas del mes de octubre, cuando las características organolépticas del fruto son óptimas.

Early extra virgin olive oil of the picual variety harvested the first weeks of October, when the organoleptic characteristics of the olive fruit are optimal.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De un color verde intenso. Resulta impactante en nariz por su intenso frutado verde, apareciendo aromas a hierba recién cortada, manzana, hoja de tomate e higuera. En boca, fresco y equilibrado, con un amago y picante moderados y regusto almendrado.

Intense green color It is impactful on nose for its intense green fruity, appearing freshly cut grass, apple, tomato and fig leaf aromas. In the mouth, fresh and equilibrated with a bitter and spicy moderated and almondry aftertaste.



# ROYAL



## ELIZONDO

500 ML

1000 ML



200 ML







# ROYAL

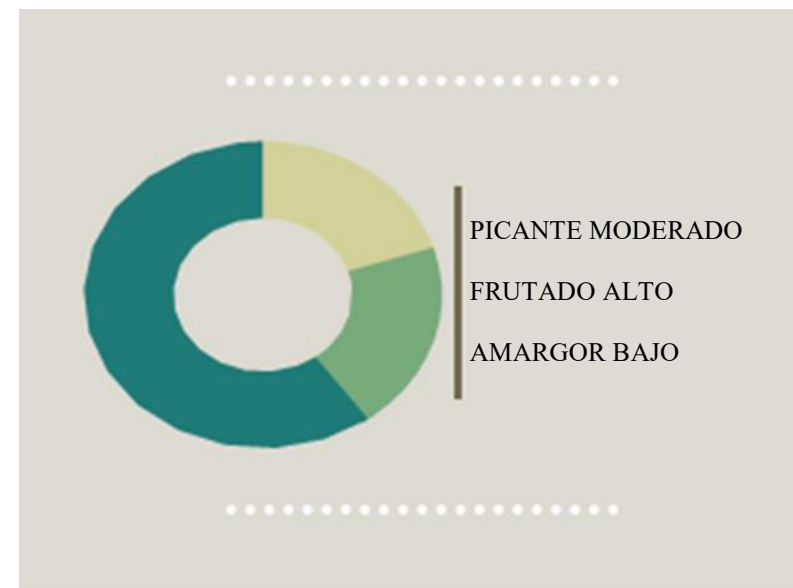
Royal temprano es una variedad autóctona y limitada de aceite de oliva virgen extra con unas cualidades delicadamente diferenciadas y únicas en el mundo.

This early Royal is a native and limited variety of extra virgin olive oil with a delicately qualities differentiated and unique in the world.

## NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

En nariz, afloran aceitunas, alcachofas, hierba verde y plátano en perfecta armonía. En boca, un suave dulzor, que va derivando a almendrado intenso, con un toque amable. De picor matizado y a vainilla aterciopelada y menta.

On nose, appears olives, artichokes, green grass and banana, in perfect harmony. On mouth, a soft sweet flavor, ranging deriving almond intensity, with a gentle touch of nuanced itch and velvety vanilla and mint.

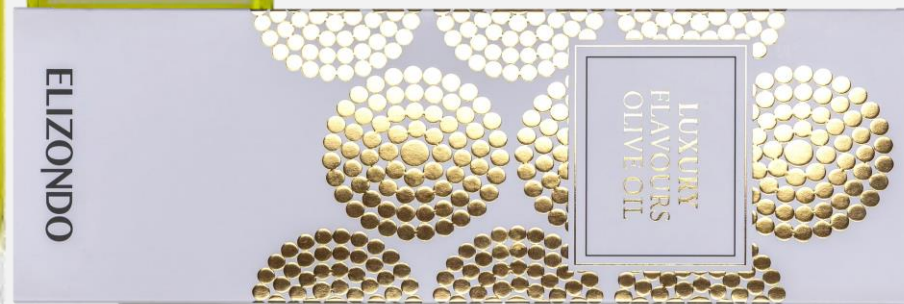




200 ML



500 ML



3 X 200 ML



*Luxury Flavours Olive Oils*

*Ajo Negro, Trufa Negra y Chocolate Negro*



3 X 200 ML



## *Luxury Collection*

*Picual, Royal, Trufa Negra*

# LUXURY FLAVOURS



## Ajo Negro/ Black Garlic

Aceite de Oliva infusionado con aroma natural de Ajo Negro en cuyo interior contiene dientes de ajo negro.

Olive oil infused with natural aroma of Black Garlic, inside which contains cloves of black garlic.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Tiene un sabor profundo pero suave, con notas ligeramente afrutadas, creando una curiosa mezcla de matices dulces, ácidos y salados.

It has a deep but smooth flavor, with slightly fruity notes, creating a curious mix of sweet, acidic and salty nuances.

## Trufa Negra/ Black Truffle

Aceite de Oliva infusionado con aroma natural de Trufa Negra en cuyo interior contiene láminas de Trufa Negra.

Olive oil infused with natural Black Truffle aroma, inside which contains Black Truffle sheets.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De sabor agradable y característico. Ligereza con encanto. Suaves toques a madera y hongos que aportan un toque crujiente y selecto a cualquier elaboración.

Pleasant and characteristic flavor. Lightness with charm. Soft touches of wood and mushrooms that provide a crunchy and select touch to any preparation.

## Chocolate Negro/ Black Chocolat

Aceite de Oliva infusionado con aroma natural de Chocolate Negro en cuyo interior contiene vainas de cacao.

Olive Oil infused with natural Dark Chocolate aroma which contains cocoa inside.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

En conjunto es equilibrado y armonioso, creando el juego aromático amargo entre el sabor del cacao y las particularidades del chocolate.

As a whole it is balanced and harmonious, creating the bitter aromatic play between the flavor of cocoa and the particularities of chocolate.

# Vinagre de Pedro Ximénez

## Pedro Ximenez Vinegar



200 ML

### Vinagre Reserva PX / PX Grape Reserve Vinegar

Vinagre de Reserva artesano de la variedad Pedro Ximénez, original de Montilla Moriles (Córdoba). Envejecido lentamente en barricas de roble americano. Aromatiza y potencia el sabor de ensaladas y salsas.

Artisan Reserve Vinegar of the Pedro Ximénez variety, original from Montilla Moriles (Córdoba). Slowly aged in American oak barrels. Aromatizes and enhances the flavor of salads and sauces.

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De color caoba oscuro y sabor agridulce, armoniza en su complejidad, la intensidad del vinagre. De Córdoba, reserva, y el dulzor, de uva de Pedro Ximenez. Con carácter intenso pero con un sedoso, dulce y placentero regusto.

With a dark mahogany color and bittersweet flavor, it harmonizes in its complexity, the intensity of vinegar. From Córdoba, reserve, and the sweetness, from Pedro Ximenez grape. With intense character but with a silky, sweet and pleasant aftertaste.



grupo lópez pardo



952 50 35 88

[ventas@lopezpardo.com](mailto:ventas@lopezpardo.com)

[lopezpardo.com](http://lopezpardo.com)

C/ZURBARÁN 3. 29700 VÉLEZ-MÁLAGA