

# GASTRONOMÍA

Somos una familia inquieta, el vino no iba a ser nuestra única pasión



## MIEL DE TRAIBUENAS

Nuestros tarros de miel encierran un producto VIVO. Una miel exquisita fruto de una filosofía sólida de cuidado del medio ambiente. En ella se percibe la atmósfera de Traibuenas, donde abejas, viña, olivos y fauna y flora autóctona conviven en un ecosistema equilibrado y singular.

Finca:

El bosque de Traibuenas



### Elaboración

Rodeadas de viñas, olivos, romero, tomillo, lavandas y encinos, nuestras abejas de traibuenas trabajan con un polen de lo más variado que se traduce en una miel espectacular llena de matices. Hacemos pocas extracciones al año permitiendo que la miel madure en la colmena hasta el momento justo.

### Notas de cata

Miel de color ámbar con aroma floral y notas herbales complejas. En boca es rica y equilibrada, con matices de monte mediterráneo y frutos secos. Su textura cremosa y maduración en panal le aportan profundidad y persistencia.

### Maridaje

Ideal para acompañar quesos curados, yogur natural o frutos secos. Marida también con infusiones, pan artesanal o como toque final en carnes asadas.