

L'Excellence de la Sierra Mágina



Au cœur de l'Andalousie, la famille Martos Encinas cultive depuis 5 générations des oliviers Picual d'exception à 1200m d'altitude. Une passion familiale transformée en art : créer l'une des huiles d'olive bio les plus pures d'Espagne.

Nichée sur les hauteurs ensoleillées de la Sierra Mágina en Andalousie, la famille Martos Encinas perpétue depuis cinq générations un savoir-faire unique : la culture de l'olivier et la production d'une huile d'olive d'exception.

Ici, chaque arbre a son histoire, et chaque récolte a son caractère.

La famille Martos Encinas soigne ses oliviers comme on prend soin d'un patrimoine précieux, avec passion, patience et respect de la terre.

Plus qu'un simple produit, c'est une histoire familiale que l'on retrouve dans chaque goutte : celle des Martos Encinas, qui continuent de valoriser, génération après génération, l'âme de leur terre et de leurs oliviers.

Picoria Excellence

L'Essence Pure



L'excellence à son apogée.

La gamme Excellence Récolte Première naît à la mi-octobre sur des parcelles d'altitude, plus reculées de la Sierra Mágina. Les fruits y gagnent en concentration, en polyphénols et en intensité aromatique. Cette production confidentielle, extraite à froid, révèle une huile rare, d'une pureté et d'une vivacité incomparables.

Caractéristiques :

Récolte ultra-précoce d'olives vertes
Polyphénols remarquables > 500 mg/kg
Acidité ultra-faible < 0,15 %
Notes végétales complexes, amertume fine et ardeur équilibrée
Production limitée et numérotée

Emballage éco-responsable

Pas de coffret carton chez PICORIA

- 150 g de carton économisé par bouteille
- 0,3kg de CO₂ en moins par unité
- Bouteille en verre recyclable

Transparence & Traçabilité

Chaque bouteille PICORIA intègre un QR code unique donnant accès à la traçabilité complète du lot, aux analyses officielles du laboratoire (ENAC – ISO/IEC 17025 – 749/LE1295, reconnu par le COI), ainsi qu'aux informations détaillées sur la récolte et l'extraction.

Accessible directement sur les bouteilles PICORIA

Picoria Gold

La référence du Domaine



L'exception dans sa forme la plus pure. La gamme Gold Récolte Précoce naît mi-octobre, lorsque les olives encore vertes concentrent leur intensité aromatique. Cette récolte exigeante, limitée et manuelle privilégie la fraîcheur à la quantité. Ce choix audacieux offre une huile vive, puissante et équilibrée, révélant la richesse du fruit et la noblesse du terroir Sierra Mágina, berceau du savoir-faire familial.

Caractéristiques :

Récolte précoce d'olives vertes (octobre)
Polyphénols exceptionnels >400mg/kg
Acidité ultra-faible <0,15%
Notes herbacées intenses, fruité vert puissant
Production limitée

Emballage éco-responsable

Pas de coffret carton chez PICORIA

- 150 g de carton économisé par bouteille
- 0,3kg de CO₂ en moins par unité
- Bouteille en verre recyclable

Transparence & Traçabilité

Chaque bouteille PICORIA intègre un QR code unique donnant accès à la traçabilité complète du lot, aux analyses officielles du laboratoire (ENAC – ISO/IEC 17025 – 749/LE1295, reconnu par le COI), ainsi qu'aux informations détaillées sur la récolte et l'extraction.

Accessible directement sur les bouteilles PICORIA

Picoria Silver

La Qualité au Quotidien



L'expression parfaite entre tradition et qualité. La gamme Silver Récolte Sélection naît en novembre, lorsque les olives atteignent leur maturité idéale et expriment toute la douceur du fruit. Ce juste équilibre entre intensité et rondeur révèle la signature aromatique de la variété Picual et tout le savoir-faire familial transmis depuis cinq générations au cœur du terroir Sierra Mágina.

Caractéristiques :

Récolte traditionnelle à maturité optimale (novembre)
Polyphénols exceptionnels >300mg/kg
Acidité ultra-faible <0,15%
Polyvalence culinaire remarquable
Rapport qualité-prix premium exceptionnel

Emballage éco-responsable

Pas de coffret carton chez PICORIA

- 150 g de carton économisé par bouteille
- 0,3kg de CO₂ en moins par unité
- Bouteille en verre recyclable

Transparence & Traçabilité

Chaque bouteille PICORIA intègre un QR code unique donnant accès à la traçabilité complète du lot, aux analyses officielles du laboratoire (ENAC – ISO/IEC 17025 – 749/LE1295, reconnu par le COI), ainsi qu'aux informations détaillées sur la récolte et l'extraction.

Accessible directement sur les bouteilles PICORIA