

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

OLIVOS DEL PRIORAT DOP SIURANA

Aceite de oliva extra virgen de aceitunas arbequines con DOP Siurana. Aceite obtenido sólo mediante procedimientos mecánicos. Las aceitunas utilizadas para esta elaboración pertenecen a los olivos que delimitan las diferentes terrazas entre las fincas de viñedo de las zonas de El Masroig y Marçà. Son árboles con solera y de baja producción. El Aceite obtenido es delicado, con baja acidez, de aromas suaves y sabor armonioso.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA COCA I FITÓ




SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

ACEITE DE OLIVA COCA I FITÓ

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
DOP SIURANA

VARIETADES

100% aceitunas arbequinas
- árboles de 35 a 100 años -

ELABORACIÓN

Aceite obtenido sólo mediante procedimientos mecánicos.

% ACIDEZ 0,15%

 PRODUCCIÓN 350 botellas - 0,5L

CATA

Nariz: Olor suave y delicado. Notas de manzana, menta, césped recién cortado, tomate verde, hinojo, plátano maduro, almendras.

Boca: Ligero, armonioso y fresco. Notas de manzana, guisante, nueces tiernas, judías verdes, piñón, almendra. Un equilibrio interesante entre acidez, dulzura y amargura lo hacen suave, untuoso sin ser demasiado graso. Largo y con un final a laurel.

