

NOS

NATURAL · ORIGINAL · SOSTENIBLE



300 M

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

Un oli singular.

PROVÉ D'UNA SEL·LECCIÓ DE FINQUES CENTENÀRIES UBICADES A 300M D'ALÇADA ENTRE LA SERRA DEL MONTSANT I EL PRIORAT.

Un oli de perfil únic, equilibrat i complex, amb una presentació neta i molt elegant que convida a pensar en ocasions especials.

L'Origen

Aquest oli prové d'una sel·lecció de finques centenàries ubicades a 300m d'alçada entre la serra del Montsant i el Priorat, dintre de la Denominació d'Origen Protegida Siurana. Les olives creixen en bancals, petites franges de terra que ressegueixen el relleu de la muntanya i obliguen a un treball de recol·lecció manual. Es tracta d'una zona singular i de baixa producció. Només aquí podíem elaborar el nostre oli 300m.

La Varietat

Mix d'olives arbequines i altres varietats tradicionals autòctones oliveres centenàries. Collita: principis de novembre, buscant la màxima expressivitat de l'oliva.



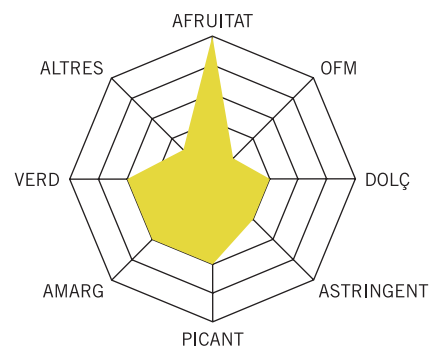
AWARDS

Millors Olis d'Oliva Verge Extra de Catalunya - Afruitat verd lleuger

Nota de Tast

Oli de perfil equilibrat i complex, on destaca clarament el fruitat d'oliva verda, tant en nas com en boca. Gran diversitat d'aromes vegetals característics de l'Arbequina de muntanya de la zona del Priorat: la gespa, la fulla d'olivera, l'ametlla verda i la carxofa, poma verda i el kiwi verd.

En boca té una entrada dolça, amb un amarg i picant marcats que no interfereixen en el seu perfil. En conjunt resulta un oli molt equilibrat, ric i harmònic.



VARIETAT

Majoritàriament Arbequina

DO

DOP Siurana

ACIDESA

<0,2%

FORMATS

500ml
1,5 L

CERTIFICATS

SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA



ecovadis