

CARTA DE ACEITES: OLIVA VIRGEN EXTRA

A.O.V.E. "VERSADO" Incluido en el precio

Variedades: Hojiblanca y Picudo

Origen: Priego de Córdoba (Andalucía)

Nota de cata: Frutado de intensidad media de aceitunas maduras. En nariz con notas a manzana, plátano y frutos secos. En boca es dulce, con ligeros toques de amargor y picor típicos de un buen zumo de olivas.

Elaboración del Aceite de Oliva Virgen Extra: Como todo buen Virgen Extra obtenemos este Aceite de la primera extracción en frío. Es ideal tanto para uso en crudo como para la cocina.



A.O.V.E. "MAGNASUR" 0,50€/50ml

Variedad: Picual con D.O. "Sierra Mágina"

Origen: Bedmar (Jaén - Andalucía)

Nota de cata: Posee un frutado intenso a aceitunas verdes, agradable aroma a hierba fresca, sabor a frutas como manzana, tomate, higuera. Muy ligero en su amargor y suave en su picor. El conjunto resulta un aceite equilibrado, aromático y armónico con un frutado fresco y dulce aroma.

Elaboración del Aceite de Oliva Virgen Extra

Moltura en menos de 24 horas desde la recepción de la aceituna.

Grado Ac.: 0,12°

A.O.V.E. "OLEA VERUM" 0,60€/50ml

Variedad: Arbequina con D.O. "Les Garrigues"

Origen: Vallcalent (Lleida - Catalunya)

Nota de cata: sus aromas, matices y sabores definen un aceite delicado. Es frutado, de oliva fresca, verde, cuya fragancia recuerda el fruto fresco y la almendra verde, con ligeros toques de manzana y connotaciones de otros frutos verdes, con sabor almendrado-amargo, ligeramente picante y dulce al final.

Elaboración del Aceite de Oliva Virgen Extra

Recogida en el momento justo de manera natural para evitar dañar el fruto y evitar oxidación. Almazara en pocas horas.

Extracción en frío del aceite

Grado de Ac.: 0,07°

