



CARACTERÍSTICAS

Pago de Espejo, se encuentra delimitado bajo la misma linde, lo que permite un control perfecto de todo el proceso de recolección de nuestra aceituna.

Nuestro aceite ha sido elaborado bajo estrictas condiciones, para salvaguardar todas sus propiedades.

Cosechado en fechas tempranas de primeros de Noviembre y elaborado con una exquisitez absoluta, nuestro aceite es fruto de un proceso meticuloso de recolección y extracción, donde se moltura en las horas posteriores a su recogida, se decanta mediante un proceso natural, para filtrarlo finalmente, conservando así sus incomparables propiedades.

Primando la calidad sobre la cantidad, concedemos una gran importancia a todas las sensaciones olfativas y gustativas que nos aporta el aceite.

NOTAS DE CATA

En nariz, nuestro aceite presenta un frutado intenso de oliva verde, con notas muy elevadas de hierba fresca, hoja de olivo, almendra verde y recuerdos de tomatara.

En boca, tiene una gran aparición la frescura de la hierba y de frutos verdes con una entrada dulce y un ligero picor final, debido a la variedad de la que procede.

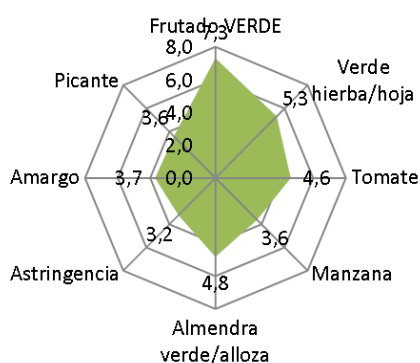
En conjunto es un aceite con un equilibrio perfecto y complejo que resulta de una gran armonía.

PRESENTACIÓN

Botella 500ml en caja de 6 uds

Botella 500ml en caja de 3 uds

PERFIL SENSORIAL



ATRIBUTO	MEDIANA
FRUTADO VERDE	7,3
VERDE HIERBA/HOJA	5,3
TOMATE	4,6
MANZANA	3,6
ALMENDRA VERDE/ALLOZA	4,8
ASTRINGENCIA	3,2
AMARGO	3,7
PICANTE	3,6