

NOS

NATURAL · ORIGINAL · SOSTENIBLE



300 M

ACEITE DE OLIVA VIRGAN EXTRA

Un aceite singular.

PROVIENE DE UNA SELECCIÓN DE FINCAS CENTENARIAS UBICADAS A 300M DE ALTURA ENTRE LA SIERRA DEL MONTSANT Y EL PRIORAT.

Un aceite de perfil único, equilibrado y complejo, con una presentación limpia y muy elegante que invita a pensar en ocasiones especiales.



El Origen

Este aceite proviene de una selección de fincas centenarias ubicadas a 300 m de altitud entre la sierra del Montsant y el Priorat, dentro de la Denominación de Origen Protegida Siurana. Las aceitunas crecen en bancales, pequeñas franjas de tierra que siguen el relieve de la montaña y obligan a un trabajo de recolección manual. Se trata de una zona singular y de baja producción. Solo aquí podíamos elaborar nuestro aceite 300m.

La Variedad

Mezcla de aceitunas arbequinas y otras variedades tradicionales autóctonas de olivos centenarios. Cosecha: principios de noviembre, buscando la máxima expresividad de la aceituna.

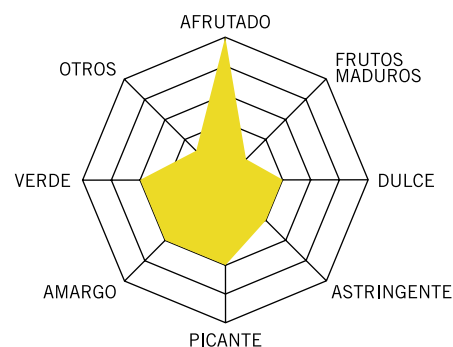


PREMIOS

Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra de Catalunya - Afruitado verde ligero

Nota de Cata

Aceite de perfil equilibrado y complejo, donde destaca claramente el frutado de aceituna verde, tanto en nariz como en boca. Gran diversidad de aromas vegetales característicos de la Arbequina de montaña de la zona del Priorat: hierba, hoja de olivo, almendra verde, alcachofa, manzana verde y kiwi verde. En boca tiene una entrada dulce, con un amargor y picante marcados que no interfieren en su perfil. En conjunto, resulta un aceite muy equilibrado, rico y armónico.



VARIEDAD

Mayormente Arbequina

DO

DOP Siurana

ACIDEZ

<0,2%

FORMATOS

500ml
1,5 L

CERTIFICADOS

SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA



ecovadis