



NOS 300M

500 ml

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

Prové d'una selecció de finques centenàries ubicades a 300m d'alçada entre la serra del Montsant i el Priorat. Mix d'olives arbequines i altres varietats tradicionals autòctones. Collita: principis de novembre.



Oli d'oliva verge extra



Serra del Montsant i Priorat



Arbequina i altres varietats tradicionals



Acidesa <0,2%

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.

En boca té una entrada dolça, amb un amarg i picant que no interfereixen en el seu perfil. En conjunt resulta un oli molt equilibrat i harmònic amb un marcat toc d'amargor i picant, que predominen sobre la dolçor i astringència.

Maridatge

Recomanem utilitzar en cru, per amanir i molt especialment per acabar carns a la planxa, guisats o preparacions al forn. Ideal per a postres, combinat amb xocolata.

Certificacions

