



NOS 300M

500 ml

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

Proviene de una selección de fincas centenarias ubicadas a 300m de altura entre la sierra del Montsant y el Priorat. Mix de olivas arbequinas y otras variedades tradicionales autóctonas. Cosecha: principios de noviembre.



Aceite de oliva virgen extra



Sierra del Montsant y Priorat



Arbequina y otras variedades tradicionales



Acidez <0,2%

Nota de cata

Aceite de perfil equilibrado y complejo, donde destaca claramente el afrutado de la oliva verde, tanto en nariz como en boca. Gran diversidad de aromas vegetales característicos de la Arbequina de montaña de la zona del Priorat: el césped, la hoja de olivo, la almendra verde y la alcahofa.

En boca tiene una entrada dulce, con un amargo y picante que no interfieren en su perfil. En conjunto resulta un aceite muy equilibrado y armónico con un marcado toque amargo y picante, que predominan por encima de la dulzor y astringencia.

Maridaje

Recomendamos utilizar en crudo, para aliñar y muy especialmente para acabar carnes a la plancha, guisos o preparaciones al horno. Ideal para postres, combinados con chocolate.

Certificaciones

