

MOLÍ NOU

arbequina
PRIORAT



Categoría: Aceite de Oliva Virgen Extra

Cosecha: 2024

Variedad: Arbequina.

Origen: Olivos de la variedad arbequina de parcelas de los pueblos de Gratallops, El Lloar, La Vilella Baixa y La Vilella Alta, en la comarca del Priorat. Recolección manual.

Elaboración: Obtenido directamente de olivas y tan solo mediante procedimientos mecánicos. Extracción en frío.

Format de venta: bidones PET de 2L (8 uds. por caja) y 5L (3 uds. por caja).

Análisis químico:

- Grado de acidez: 0,15% ácido oleico.
- Índice de peróxidos: 5.2% meq O₂/kg grasa.
- K₂₇₀: 0.08.
- Estabilidad Rancimat a 120°C: 12,7.

Consum óptimo: 2026



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —