

PEDRA DE MOLÍ

arbequina
PRIORAT



Categoria: Oli d'Oliva Verge Extra

Collita: 2024

Varietat: Arbequina.

Origen: Oliveres de la varietat arbequina plantades en petites finques dels pobles de Gratallops, El Lloar, La Vilella Baixa i La Vilella Alta (Priorat). Recol·lecció manual. Olives seleccionades.

Elaboració: Obtingut directament d'olives i sols mitjançant procediments mecànics. Extracció en fred.

Format de venda: llaunes de 250ml, 500ml i 1000ml, i ampolla de vidre de 500ml.

Nota de tast: Oli afruitat mitjà - alt, amb bon equilibri en boca, entre picant, dolç i amarg, amb baixa astringència. Aromes secundàries de tipus madur (plàtan, maduixa i poma) i de tipus verd (herba, nou verda i ametlla), amb tocs retronasals de tomàquet i pell de plàtan. Final de boca ametllat i sensació global d'oli aromàtic i complex. El bon nivell d'antioxidants li asseguren una llarga vida.



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —