

PEDRA DE MOLÍ

arbequina
PRIORAT



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —

“L’oli amb gust a Priorat”



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.

Categoria: Oli d'Oliva Verge Extra

Collita: 2021

Varietats: 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.

Consum òptim: 2023

Format de venda:

- Llaunes de 250 ml. (24 u. per caixa), 500 ml. (12 u. per caixa), and 1000 ml. (6 u. per caixa).
- Ampolla de vidre de 500 ml. (6 u. per caixa).

Anàlisi químic:

- Grau d'acidesa: 0,15% àcid oleic
- Índex de peròxids: 5.2% meq O2/kg greix
- K270: 0.08
- Estabilitat Rancimat a 120oC: 12,7