

PEDRA DE MOLÍ

arbequina
PRIORAT



Categoría: Aceite de Oliva Virgen Extra

Cosecha: 2024

Variedad: Arbequina.

Origen: Olivos de la variedad arbequina plantadas en pequeñas parcelas de los pueblos de Gratallops, El Lloar, La Vilella Baixa y La Vilella Alta (Priorat). Recolección manual. Aceitunas seleccionadas.

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

Formato de venta: latas de 250ml, 500ml i 1000ml, y botella de cristal de 500ml.

Nota de cata: aceite afrutado medio-alto con buen equilibrio en boca, entre picante, dulce y amargo, con baja astringencia. Aromas secundarios de tipo maduro (plátano, fresa y manzana) y de tipo verde (hierba, nuez verde y almendra), retronasales de tomate y piel de plátano. Final de boca almendrado y sensación global de aceite complejo. El buen nivel de antioxidantes le asegura una larga vida.



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —