

Vi20

OLI



VARIETADES Elaborado íntegramente con aceitunas arbequinas bajo la DOP Siurana por un molino colaborador.

NOTA DE CATA

Visual Aceite limpio y de color amarillo dorado con matices verdosos.

Olfactiva Destaca por su carácter frutal medio-alto. Se entremezclan notas frescas de hierba cortada y tomatera con aromas dulces de manzana verde y almendra fresca.

En boca Ofrece una entrada amable y muy fluida con una sensación dulce inicial. Equilibrio perfecto donde el amargor es casi imperceptible y el picante se manifiesta de forma muy ligera y armónica al final de la garganta.

MARIDAJE Es un aceite elegante y versátil, ideal para consumir en crudo sobre rebanadas de pan, ensaladas o pescados, así como para potenciar el sabor de la repostería fina.