Aove Cal Grau 2024



Aceite de oliva virgen extra elegante y equilibrado, elaborado con 100% Arbequina procedente de la finca La Solana, en El Molar (Priorat, Tarragona). Destacan sus tonos verdosos con reflejos dorados y un intenso aroma afrutado. En boca se muestra complejo y armonioso, con un ligero punto amargo que define su personalidad final.

MARIDAJE

Un aceite versátil que puede disfrutarse en crudo o en preparaciones calientes, permitiendo apreciar su carácter afrutado y equilibrado en diferentes elaboraciones.

NOTA DE CATA

- **Color**: tonos verdosos con reflejos dorados.
- **Nariz:** intenso aroma afrutado.
- **Boca:** complejo y armonioso, con un ligero punto amargo que configura su personalidad final.

LA CAMPAÑA 2024

La campaña 2024 corresponde a un aceite de oliva virgen extra 100% Arbequina, procedente de la finca La Solana, situada en El Molar, en el Priorat (Tarragona).
Se trata de una cosecha temprana, elaborada mediante extracción en frío, procesos que figuran entre sus características técnicas. El resultado es un aceite de perfil elegante y equilibrado, con una marcada expresión afrutada y un ligero punto amargo en boca.

DATOS TÉCNICOS

VARIEDAD: 100% ARBEQUINA
ACIDEZ OLEICA: 0,2 %
EXTRACCIÓN: EN FRÍO
ÍNDICE DE PERÓXIDOS: 8,9 MEQ O_2/KG