

Neus Olijfolie Priorat Natur - 50 cl.



Vinificatie

Het volledige proces wordt zelf gedaan, van het verzorgen van olijfbomen tot het bottelen. In oktober wordt er manueel geoogst en de olijven worden koud geperst op dezelfde dag als de pluk. De olijfolie wordt dan in afgesloten cuves bewaard aan 15° om de zuivere aroma's te behouden. De olijfolie wordt op vraag gebotteld zonder filteren. Er kan hierdoor een klein depot vormen, maar deze toont enkel de geweldige kwaliteit van deze olijfolie.



Bewaarpotentieel

18 maanden.



Serveren

Prachtig product voor de fijnproever en kok.



Proefanalyse

Heel frisse en expressieve olijfolie. Groene olijftoetsen, groene appel, groene tomaat en walnoten een heel fijne en delicate smaak, bijna een zoete toets die eindigt met een kruidige twist.

Beschrijving domein

Priorat Natur S.L. werd geboren uit de behoefte om eeuwenoude tradities voort te zetten, een manier om het leven te begrijpen dat nauw verbonden is met de veranderende seizoenen en de effecten die ze hebben op de vegetatie in de regio Priorat. In 1996, tijdens een familiediner, ontstond het idee voor Priorat Natur. Veel van de lekkernijen die ze op dat moment aten, zoals gekaramelliseerde amandelen, zelfgemaakte jam en olijven, waren traditionele producten die dreigden verloren te gaan. Bij Priorat Natur gelooft men in het doorgeven van tradities van generatie op generatie, en dus ook voor de nieuwe generaties. Zo worden er op professionele wijze de beste tradities in stand gehouden en deze fantastische producten gedeeld met de hele wereld.



Assemblage

Arbequina (100%)



Regio:

Catalunya



Wijndomein:

Priorat Natur