

L'Amo de Aubocassa Bodegas Roda - 25 cl.



Aubocassa est sans aucun doute une des meilleures huiles d'olive d'Espagne. L'oliveraie se situe à Manacor, sur l'île de Majorque. L'Amo de aubocassa est l'huile "soeur" de Aubocassa et est composé d'un autre coupage.



Vinification

Les olives sont centrifugées le plus tôt possible après la récolte par un procédé spécialement développé par l'entreprise, qui permet d'obtenir une huile à la fois plus fraîche et plus douce.



Potentiel de stockage

Jusqu'à 3 ans après la récolte.



Servir

Bien refermer la bouteille après l'emploi et la conserver dans un endroit sec. Pour la déguster, la faire tourner dans un verre à vin.



Analyse des essais

Robe vert clair; nez explosif de notes végétales et florales - tomate, céleri, poivron et banane. Veloutée en bouche, aromatique et douce. Une huile noble.

Description domaine

Roda est un des domaines vedettes de la Rioja. Il catalyse à lui seul le grand mouvement de renouveau qui s'est fait jour dans cette célèbre région viticole.



Assemblée
Arbequina



Région:
La Rioja



Domaine viticole:
Bodegas Roda



Biologique