

## L'Amo de Aubocassa Bodegas Roda - 50 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 2 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, Picual



### Région:

La Rioja



### Domaine viticole:

Bodegas Roda



Biologique