

## Neus Especial Olijfolie Priorat Natur - 50 cl.

Une huile superbe destinée aux gourmets et aux chefs.



### Vinification

Tout le procédé de production est fait "maison", depuis l'oliveraie jusqu'à l'embouteillage. Les olives sont récoltées à la main en octobre et pressées à froid le jour même de la récolte. L'huile est mise en bouteille sans filtration. Un petit dépôt peut donc se former, mais ceci n'est qu'une preuve supplémentaire de la grande qualité de cette huile. Cette huile Neus Especial n'est disponible que pendant quelques mois après la récolte.



### Potentiel de stockage

18 mois



### Analyse des essais

Une huile à la fois expressive et très fraîche. Des notes d'olives verte, de pomme granny smith, de tomate verte et de noix; un goût très raffiné, délicat, avec presque une touche de sucrosité et qui se termine sur une note épicée.

### Description domaine



#### Assemblée

Arbequina (100%)



#### Région:

Catalunya



#### Domaine viticole:

Priorat Natur

Priorat Natur, S.L. est née du désir de transmettre les traditions, l'art de vivre au rythme des saisons et de la production agricole de la région du Priorat. C'est en 1996, au cours d'un dîner de famille qu'est née l'idée de Priorat Natur. A ce dîner, on trouvait justement sur la table des produits traditionnels de la région, comme les amandes caramélisées, les confitures et les olives, le tout fait main - autant de produits qui risquaient bien de disparaître face à la production industrielle. Chez Priorat Natur, on croit fermement dans la transmission du patrimoine gastronomique, de génération en génération, et même chez les plus jeunes.