

Priorat Natur Olijfolie (1L) Priorat Natur - 100 cl.



 **Assemblée**
Arbequina (100%)

 **Région:**
Catalunya

 **Domaine viticole:**
Priorat Natur



Vinification

Une huile fabriquée à 100% en propriété, du soin des oliviers à la mise en bouteille. En octobre, la récolte a lieu manuellement et les olives sont pressées à froid le jour même de la cueillette.



Potentiel de stockage

18 mois



Analyse des essais

Huile d'olive très fraîche et expressive. L'huile d'olive Priorat Natur est un excellent produit pour une consommation quotidienne. Son goût fruité et sucré rappelle les noix, la tomate et la pomme. Donnez une touche spéciale et saine à vos plats! Idéale avec un pain grillé ou une salade, elle peut également être utilisée pour la viande ou le poisson.

Description domaine

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.