

Neus Olijfolie Priorat Natur - 50 cl.



Vinification

Neus est issue a 100% d'Olives vertes Arbequina cultivees en Propriete. En octobre, la récolte a lieu manuellement et les olives sont pressées à froid le jour même de la cueillette. L'huile d'olive est ensuite conservée dans des cuves fermées à 15 ° pour préserver la pureté des arômes. L'huile d'olive est mise en bouteille à la demande sans filtration. Cela peut créer un petit dépôt, mais cela est seulement un signe de grande qualité de cette huile d'olive. Elle est le résultat de la première pression à froid des olives les plus vertes de la région du Priorat.



Potentiel de stockage

18 mois



Analyse des essais

Profitez de cette olive extra vierge dès la première récolte de l'année! Une huile d'olive à tomber amoureux ... Fraîche, verte, dense, fruitée, douce, avec une finale épicée. 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 régions, 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.



Assemblée
Arbequina (100%)



Région:
Catalunya



Domaine viticole:
Priorat Natur