



AGRÍCOLA SANT JOSEP

Massís del Port 1898 Empeltre

Este aceite de oliva procede exclusivamente de olivos centenarios de la variedad empeltre. También es una celebración de los días de 1898 en que el paisaje que dibuja el macizo de *Els Ports*, en la comarca de la Terra Alta, cautivó a uno de los genios universales de la pintura del S. XX, Pablo Ruiz Picasso. Escogiéndolo nos ayudas a proteger el entorno y el patrimonio cultural del territorio.

Características de la cosecha 2018

Categoría: Virgen extra

Variedad de la aceituna: 100 % empeltre, de cosecha seleccionada

Zona de producción: Terra Alta, Sur de Cataluña

DOP: DO "Aceite de Terra Alta"

Fecha de recolección y obtención: del 8 al 13 de noviembre

Acidez máxima (expresada en ácido oleico): 0,107 % Índice peróxidos: 4

Fecha de envasado: diciembre 2018

Producción: 1.316 botellas de 500 ml

Cierre: tipo DOP, dosificador e inviolable

Perfil (diciembre 2018): frutado verde (80%) de intensidad media. Amargo y picante medio, equilibrado. Su aroma es rico en matices y ofrece notas de almendra, alcachofa, tomate e hinojo.

Gastronomía: El perfil equilibrado de este aceite 100% empeltre resulta ideal para su consumo en crudo como condimento de gran variedad de productos y platos.

Recomendaciones de conservación: la temperatura ideal para conservar el aceite de oliva está alrededor de los 20° C. La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta colgante que lleva cada botella.

