



AGRÍCOLA SANT JOSEP

Massís del Port 1898 3000 ml

Este intenso aceite de oliva procede mayoritariamente 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 2019

Categoría: Virgen Extra

Variedad de la aceituna: 85 % empeltre, 15% arbequina

Zona de producción: Terra Alta, Sur de Cataluña

DOP: DO "Aceite de Terra Alta"

Fecha de recolección y obtención: empeltre del 8 al 11 de noviembre; arbequina del 9 al 12 de noviembre

Rendimiento extracción (en peso): empeltre = 17,8% ; arbequina = 19,3%

Acidez máxima (expresada en ácido oleico): 0,1 %

Envasado: diciembre 2019

Producción: 1.500 latas de 5000 ml

Perfil (noviembre 2019): frutado verde maduro de intensidad media, equilibrado. Su aroma es rico en matices y ofrece notas de hierba cortada, almendra, tomate, hinojo, nuez, almendra tierna y plátano. **Gastronomía:** Gran versatilidad para consumo en crudo y especialmente recomendado para cocinar, marcando la diferencia en los procesos y cocciones donde el aceite de oliva juega un papel importante. **Recomendaciones de conservación:** la temperatura ideal para conservar el aceite de oliva está alrededor de los 20° C. La fecha de consumo preferente está indicada en la etiqueta que figura en la base de la lata.

