



AGRÍCOLA SANT JOSEP

Massís del Port 1898

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 2018

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 13 de noviembre; Arbequina del 7 al 10 de noviembre

Acidez máxima (expresada en ácido oleico): 0,103 % Índice peróxidos: 4,5

Envasado: diciembre 2018

Producción: 593 latas de 5000 ml

Perfil (diciembre 2018): frutado verde (90%) de intensidad media. Amargo y picante medio, equilibrado. Su aroma es rico en matices y ofrece notas de nuez, almendra, alcachofa y tomate.

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.

