



AGRÍCOLA SANT JOSEP

Massís del Port 1898 Verd

Este aceite de oliva procede mayoritariamente de olivos centenarios de la variedad empeltre. *Verd*, que significa verde en catalán, se refiere a la recolección temprana de la aceituna. 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 ayudamos a proteger el entorno y el patrimonio cultural del territorio.

Características de la cosecha 2018

Categoría: Virgen Extra

Variedad de la aceituna: ≥ 51 % empeltre, 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): 0,1 %

Fecha de envasado: enero 2019

Producción: 664 botellas de 250 ml

Cierre: tipo DOP, dosificador e inviolable

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

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

Recomendaciones de conservación y fecha de consumo preferente: 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 de la botella.

