



AGRÍCOLASANT JOSEP

## Massís del Port 1898 Verd 250 ml

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 ayudas a proteger el entorno y el patrimonio cultural del territorio.

### Características de la cosecha 2019

Categoría: Virgen Extra

Variedad de la aceituna: 60% empeltre, 40% 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 %

Fecha de envasado: diciembre 2019

Producción: 2.500 botellas de 250 ml

Cierre: tipo DOP, dosificador e inviolable

**Perfil (noviembre 2019):** frutado verde (90%) de intensidad media. Equilibrado y dulce. Recuerdo claro a hierba cortada, hinojo, tomates, alcachofa y almendra tierna. Con notas suaves de plátano y frutos rojos. **Gastronomía:** Aceite muy versátil gracias a su equilibrio y suavidad, para consumir en crudo y como ingrediente en la cocina. **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 de la botella.

