



**AGRÍCOLA SANT JOSEP**

## Massís del Port 1898 Verd 250 ml

Aquest oli d'oliva procedeix majoritàriament d'oliveres centenàries de la varietat empeltre. La recol·lecció de l'oliva és primerenca. També és una celebració dels dies de 1898 en què el paisatge que dibuixa el Massís del Port, a la comarca de la Terra Alta, va captivar a un dels genis universals de la pintura del segle XX, Pablo Ruiz Picasso. Escollint-lo ens ajudes a protegir l'entorn i el patrimoni cultural del territori.

### Característiques de la collita 2019:

Categoria: "Verge Extra"

Varietat de l'oliva: 60 % empeltre, 40% arbequina

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO "Oli de Terra Alta"

Data de recol·lecció i obtenció:

- Empeltre del 8 al 11 de novembre
- Arbequina del 9 al 12 de novembre

Rendiment extracció en pes: Empeltre = 17,8; Arbequina = 19,3%

Acidesa màxima (expressada en àcid oleic): 0,1 %

Data envasat: desembre 2019

Producció: 2.500 ampolles de 250 ml

Tap: tipus DOP, dosificador i inviolable

**Perfil i notes de tast (Novembre 2019):** fruitat verd (90%) d'intensitat mitjana. Equilibrat, dolcenc. L'aroma recorda clarament d'herba tallada, fonoll, tomatera, carxofa i ametlló. També s'hi aprecien notes suaus de plàtan i fruites vermelles. |

**Gastronomia:** L'equilibri i la suavitat d'aquest oli li confereixen una gran versatilitat, tant per consumir-lo en cru com per utilitzar-lo com a ingredient a la cuina. |

**Recomanacions de conservació:** la temperatura ideal per conservar l'oli d'oliva està al voltant dels 20° C. La data de consum preferent està indicada a l'etiqueta de l'ampolla.

