



AGRÍCOLA SANT JOSEP

Massís del Port 1898 Verd arbequina 500 ml

Este aceite de oliva procede exclusivamente de olivos de la variedad arbequina. *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 2020

Categoría: Virgen Extra

Variedad de la aceituna: 100% arbequina

Zona de producción: Terra Alta, Sur de Cataluña

Fecha de recolección y obtención: del 27 al 28 de octubre

Rendimiento de extracción en peso: 14,5 %

Acidez máxima (expresada en ácido oleico): 0,12 %

Fecha de envasado: diciembre de 2020

Producción: 1.331 botellas de 500 ml

Cierre: tipo DOP, dosificador e inviolable

Perfil y nota de cata (Noviembre 2020): frutado verde maduro. Destaca los aromas a hierba cortada, alcachofa, tomate, almendra e hinojo. De sabor equilibrado y ligeramente picante. **Gastronomía:** Es un aceite muy versátil gracias a su equilibrio y suavidad, apto para consumirlo en crudo y también como ingrediente en la cocina de cada día. **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.

