

DEORTEGAS FRANTOIO



VARIEDAD: 100% Frantoio.

CULTIVO: Tradicional ecológico.

RECOLECCIÓN: Temprana.

FILTRADO: No.

CATEGORIA: Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico.

ACIDEZ: 0,1% Ácido oleico.

INSTESIDAD: Media.

NOTA DE CATA: Variedad descaradamente floral, muy estimulante por los aromas cítricos que se elevan, destaca la hierba verde, el plátano y los frutos secos... Ligero y expansivo en boca, con un suave picante progresivo y toque tropical. Una variedad con gran contenido que se expresa.

Recomendamos utilizarlo en crudo para refrescar todo tipo de tapas y acompañamientos, tostadas, ensaladas... y a experimentar.

VOLUMEN BOTELLA: 500 Ml.

UNIDADES/CAJA: 6 botellas.

ESTUCHE FRANTOIO: opcional

