



Les Sorts, Oli d'oliva Verge Extra

Aroma intens, color verd herba. La frescor del producte li aporta tots els matisos del camp: fonoll, carxofa i ametlla verda són els principals. Tomàquet i poma en menor grau. Oli suau amb un equilibri esplèndid entre el dolç i el picant. Gens astringent.

Reconeixements:

- Medalla d'or (Packaging Design/ Contemporary) a Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2017
- Medalla de bronze a Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2017
- Medalla de plata a Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2016
- Medalla de plata Premis Románico Esencia 2014
- Medalla d'or als Great Taste Awards 2011
- Medalla d'or als Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2012

Fitxa tècnica:

Anyada: 2017

Regió: DOP Siurana (Catalunya, Espanya)

Varietat d'oliva: 100% Arbequina

Extracció: L'extracció de l'oli es fa exclusivament mitjançant processos mecànics i en fred.

D'aquesta manera els olis són més afruitats, amb una tipicitat diferenciada que reflecteix la terra i el clima de la comarca del Priorat.

Acidesa màxima: 0.1% - 0.15%

Capacitats:

- Ampolla de vidre de 250 i 500 ml
- Garrafa PET reciclable de 2 i 5 litres



Les Sorts Oli d'oliva Verge Extra – Celler Masroig