



Les Sorts Aceite de Oliva Virgen Extra – Celler Masroig



Les Sorts Aceite de Oliva Virgen Extra

Aroma intenso, color verde hierba. El frescor del producto le aporta todos los matices del campo: hinojo, alcachofa y almendra verde son los principales. Tomate y manzana en menor grado. Aceite suave con un equilibrio espléndido entre el dulce y el picante. Nada astringente.

Reconocimientos:

- Medalla de oro en Prodexpo Rusia 2019
- Medalla de oro (Packaging Design/ Contemporary) en Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2019
- Medalla de bronce en Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2019
- Medalla de oro (Packaging Design/ Contemporary) en Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2018
- Medalla de oro (Packaging Design/ Contemporary) en Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2017
- Medalla de bronce en 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 Premios Románico Esencia 2014
- Medalla de oro en los Great Taste Awards 2011
- Medalla d'or als Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2012

Ficha técnica:

Añada: 2023 / 2024

Región: DOP Siurana (Catalunya, España)

Variedad de aceituna: 100% Arbequina

Extracción: La extracción del aceite se hace exclusivamente mediante procesos mecánicos y en frío. De este modo, los aceites son más afrutados, con una tipicidad diferenciada que refleja el suelo y el clima de la comarca del Priorat.

Acidez máxima: 0.1% - 0.15%

Capacidades:

- Botella de vidrio 250 y 500 ml
- Garrafa PET reciclable de 2 y 5 litros