





Celler Masroig

Amb gairebé 100 anys d'història, Celler Masroig manté l'essència i la personalitat del primer dia i ho acompanya amb els coneixements i la innovació del present. Fundat l'any 1917 és, actualment, un dels referents de la Denominació d'Origen Montsant, a la comarca del Priorat.

L'arbequina és l'oliva protagonista del Celler Masroig. Emparat sota la Denominació d'Origen Protegida Siurana, el nostre molí produeix un oli de qualitat Verge Extra de reconegut prestigi mundial.

L'extracció de l'oli es fa exclusivament mitjançant sistemes mecànics i en fred.

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

Les oliveres plantades en els marges de les terres de conreu són una part important del paisatge del Priorat, així com l'oli d'oliva és un element indispensable de la dieta mediterrània.



Les Sorts Oli d'oliva Verge Extra – Celler Masroig



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 al Prodexspo Rússia 2019
- Medalla d'or (Packaging Design/ Contemporary) a Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2019
- Medalla de bronze a Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2019
- Medalla d'or (Packaging Design/ Contemporary) a Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2018
- 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: 2019

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