

OLIVO DE ALTOS

— ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA —

TRIPLE COUPAGE DE LAS VARIETADES:

PICUAL | ARBEQUINA | HOJIBLANCA

CULTIVO: Viñedos Altos de Torona (ORosal)

PRODUCCIÓN LIMITADA: 300 botellas

Con las aceitunas recogidas de las variedades picual, arbequina y hojiblanca se elabora este Aceite de Oliva Virgen Extra, de excepcionales cualidades organolépticas. La extracción inmediata a su recogida por procedimientos mecánicos garantizan un producto de calidad superior.

Se elabora a partir de los olivos que han crecido en los viñedos Altos de Torona en Tomiño (O Rosal), por lo que forman parte de la biodiversidad que crece en este entorno natural.

Al igual que el viñedo, el cultivo de los olivos en esta zona también presentan unas características peculiares como su ubicación cerca del océano Atlántico y del río Miño, con una orientación hacia el sur, que garantiza una buena insolación y una perfecta maduración del fruto.



NOTAS DE CATA

El equilibrio entre el amargo, picante y afrutado de este aceite, confluye en una armonía de sabores, en donde destacan los aromas a hierba recién cortada y las notas de tomatera que le confiere la Arbequina, en combinación con los matices de hoja de higuera de la variedad Picual.

ALTOS DE TORONA
BODEGAS Y VIÑEDOS

Carretera de Tui a la Guardia . KM 53,5 . 36760 AS EIRAS . PONTEVEDRA

altosdetorona.com