



CAMPOS MONJARDÍN

Descripción: Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra está elaborado con olivas 100% Arbequina de nuestra finca en Monjardín, al Norte de España. Tenemos un clima continental, hacemos la recolección temprana a finales de noviembre, resultando así un aceite muy fresco y fino. **Destacado por su pureza y calidad excepcional**, Calificado de primera calidad Extra Virgen con acidez menor a 0,2%.

Variedad: Arbequina.

Finca: Monjardín, Olite.

Clima: Continental.



Características

Recolección: temprana a finales de noviembre, resultando un aceite muy fresco y fino. Elaborado con una extracción en frío y procedimientos exclusivamente mecánicos.

Notas de Cata

Color: Dorado con tonos verdes.

Aroma: Frutado intenso, aroma a verduras como las alcachofas y aceituna verde, muy fresco con notas de tomate. Color verde amarillento y un aroma muy fresco, con toques de manzana y almendra.

Boca: Entrada en boca suave, aromático, frutal y final picante con gran persistencia.

Recomendación

Maridaje: Se puede maridar con cualquier tipo de comida cuyos entrantes sean verduras, pescados ahumados, carnes curadas o simplemente degustar con pan. Además, puede usarse para ensaladas, pastas, verduras y carnes o pescados a la brasa.

Recomendado en la mayoría de dietas equilibradas. Alto contenido en vitamina E y efecto antioxidante. Además, es beneficioso para regular el colesterol por su contenido de ácido oleico.