



## CARACTERÍSTICAS GENERALES:

**Descripción:** Aceite de Oliva Virgen Extra - Extracción en frío

**Variedad de Aceituna:** 100 % Cornicabra

**Sistema de Extracción:** Aceite de oliva de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos. Extracción en frío.

**Acidez:** <0.2% (máx. acidez libre expresada en % de ácido oleico)

**Presentación:** Elegante formato de 500 ml. en botella de vidrio y lata de 2 Litros.

**Características:** Extraordinaria delicadeza, redondez y enorme complejidad, dentro de una apreciable intensidad y buen cuerpo, y, sobre todo, destaca su excepcional frutuosidad, aromática y gustativa. Paladar en continua evolución, con una entrada aterciopelada que acaba convirtiéndose en una explosión de sensaciones verdes impregnadas de un fino amargor y un leve picor final.

## EMBALAJE:

**Formato vidrio 500 ml.:** Caja de cartón de 12 ud.

**Formato lata 2l:** Caja cartón 8 uds.