

PAZO
LA CUESTA
RIBAS DE SIL 1608



Cosecha 2022

Nombre Aceite de Oliva Virgen Extra Pazo de La Cuesta

Zona de producción Ribas de Sil

Variedades Brava, Mansa, Arbequina y Picual

Proceso de elaboración Las aceitunas obtenidas en la propiedad que hacen posible el AOVE Pazo de La Cuesta se cosechan temprano, en su punto óptimo de maduración, y se prensan en frío a través de procedimientos mecánicos exclusivamente, lo que asegura que el aceite conserve todas sus propiedades naturales

Nota de cata Aroma intenso y complejo, que entra en boca con un punto amargo para dejar un gusto afrutado verde fresco y agradable

Producción 1,462 botellas de 25 cl.

Pazo de La Cuesta SLU, San Clodio, 27310 Ribas de Sil, Lugo

Tel: (+34) 982 25 61 28

www.pazodelacuesta.com