

PAZO
LA CUESTA

RIBAS DE SIL 1608



Nombre Aceite de Oliva Virgen Extra Pazo de La Cuesta

Zona de producción San Clodio, Ribas de Sil, comarca de Quiroga

Suelos Franco-arenosos

Varietades Brava, Mansa, Arbequina y Picual

Proceso de elaboración Aceite de oliva virgen extra elaborado mediante extracción en frío a partir de una mezcla exclusiva de las variedades Brava, Mansa, Arbequina y Picual. Árboles plantados en secano. Este coupage combina lo mejor de cada variedad, creando un aceite equilibrado y de gran complejidad

Nota de cata Verde dorado intenso con reflejos brillantes, característico de un aceite recién prensado. Aromas intensos y frescos que evocan hierba recién cortada, tomate verde, alcachofa y notas de frutas verdes como la manzana y la almendra. En boca se presenta con un perfecto equilibrio entre amargor y picor. Los primeros toques son suaves y afrutados (Arbequina), seguidos por un amargor agradable y ligero (Brava y Mansa), para finalmente entregar un toque picante persistente y elegante (Picual). Se perciben matices de nueces verdes, hierbas aromáticas y un ligero final de pimienta negra. Aceite con cuerpo medio, envolvente y sedoso al paladar, pero sin ser pesado

Producción 1,462 botellas de vidrio de 25 cl. con tapón dosificador. Cajas de cartón de 6 botellas