

PAZO LA CUESTA

R I B A S D E S I L 1 6 0 8



Nombre Pazo de La Cuesta AOVE

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

Suelos Franco-arenosos

Variedades Brava, Mansa, Arbequina y Picual

Proceso de elaboración Aceite de oliva virgen extra obtenido mediante extracción en frío a través de procesos mecánicos exclusivamente, preservando al máximo sus propiedades organolépticas y nutricionales. Se elabora a partir de una selección exclusiva de variedades —Brava, Mansa, Arbequina y Picual— cultivadas en olivos de secano centenarios, lo que aporta carácter y autenticidad al fruto. La cuidadosa combinación de estas variedades da lugar a un coupage equilibrado, armonioso 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. Las primeras notas son suaves y afrutadas, seguidas por un amargor agradable y ligero, para finalmente entregar una pincelada picante persistente y elegante. Se perciben matices de nueces verdes, hierbas aromáticas y un ligero final de pimienta negra. Aceite con cuerpo medio, envolvente y sedoso al paladar.

Producción 395 botellas de vidrio de 50 cl. con tapón dosificador. Cajas de cartón de 6 botellas.