

VINUM NOBILE



D.O. Navarra

OCHOA

Aceite de Oliva Virgen Extra Javier Ochoa

VARIEDAD DE ACEITUNA:

Arbequina y koroneiki.

ELABORACIÓN:

En nuestros viñedos de Traibuenas contamos con 27 hectáreas de olivos de las variedades Arbequina y Koroneiki, de donde elaboramos un aceite de oliva virgen extra de calidad superior. Los olivos se cultivan mediante agricultura regenerativa y forman parte de un entorno sostenible y equilibrado. Las aceitunas se cosechan de forma temprana, cuidando la frescura y la vivacidad. La extracción se realiza en frío y de manera muy delicada, para proteger y obtener los aromas primarios del fruto.

NOTAS DE CATA:

Es un aceite de oliva fresco y delicado, muy elegante y suave en el paladar, con un marcado aroma y sabor floral y herbáceo.

CON QUÉ DISFRUTARLO:

Es una delicia con tostadas de tomate para el desayuno. Ideal para aliñar tus ensaladas, tapas de queso y jamón serrano, verduras a la parrilla y legumbres.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com