

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

MUGA Aceite La Mariana

VARIEDAD DE ACEITUNA:

Arbequina.

CALIFICACIÓN:

Aceite oliva virgen extra D.O. P. Rioja.

HISTORIA:

Con la filosofía de la necesidad de crear ecosistemas plurales y zonas de reserva biológica que incrementen la presencia de enemigos naturales, disminuyendo así la presencia de plagas, surge en Bodegas Muga la idea de plantar olivos para enriquecer nuestro ecosistema. 500 olivos, la mitad de ellos centenarios, plantados todos ellos en la zona de Haro a lo largo y ancho de algunos de nuestros viñedos más representativos. Uno de ellos, La Mariana, da nombre a nuestro aceite. Un aceite obtenido a base de procedimientos mecánicos y de una arbequina de gran calidad y aromas y sabor inconfundibles. Un proyecto precioso e ilusionante que, esperamos, pueda disfrutar tanto como nosotros en su elaboración.

CATA:

Aceite con un color amarillo verdoso brillante e intenso. En nariz presenta aromas muy suaves, con cierto toque a manzana y a hierba muy agradables. En boca, sabor suave, ligeramente almendrado con un ligero sabor a manzana verde y aroma que recuerda el olor fresco y verde de la aceituna en su punto óptimo de maduración.



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