

Aceite de Oliva
Marqués de Tomares
Virgen Extra

ACEITE

OLIVA VIRGEN
EXTRA



Fincas de procedencia

Olivos de entre 300 y 500 años
ubicados en la Rioja Alta.



Variedad

100% Arbequina



Elaboración

Primera extracción en frío. En su elaboración no ha
mantenido contacto, en ningún momento con
productos químicos o disolventes orgánicos.



ACEITUNA VERDE Y MADURA >



PLÁTANO MADURO >



ALCACHOFA



Color

Su color es amarillo verdoso.

Nariz

En aroma se aprecian sensaciones
frescas de aceituna entre verde y
madura en las que se distinguen la
hierba césped que de forma sutil
envuelve las notas claras de plátano
maduro, manzana y papilla de frutas.
Acompaña todo el conjunto un
recuerdo claro de alcachofa verde y
fresca.

Boca

En boca es un aceite dulce, amable,
con un amargo muy ligero, casi
imperceptible y un picante final que
aumenta en intensidad rápidamente
al tragar y que desaparece poco
después. Los recuerdos en boca son
a frutos secos y papilla de frutas con
ligeras notas verdes.

En retrogusto nos queda una
sensación global de equilibrio y
frescura con notas que nos
recuerdan a plantas bajas de secano
(genista, tomillo, romero).



Desde 1886

Premium Fincas

SPAIN

CAVA / RÍAS BAIXAS / RIBERA DEL DUERO / RIOJA / RUEDA / SIERRAS DE MÁLAGA

www.premiumfincas.com