



ALTANZA
BODEGAS

ALTANZA
AOVE Ecológico



VARIEDAD

100% Arbequina

ELABORACIÓN

A partir del cultivo ecológico de nuestra finca, las aceitunas se recogen a mano y de noche para mantener bajas temperaturas y así preservar la calidad de las mismas, obteniendo un aceite más aromático e intenso.

ALTANZA es un aceite de oliva virgen extra en rama, molturado, batido y separado en frío. Después del periodo de decantación en depósitos de acero inoxidable, el aceite es envasado sin filtrar para preservar sus excepcionales cualidades organolépticas.

NOTA DE CATA

Aceite virgen extra de intenso color verde oro. Aromas frescos, frutales y delicados, con notas de aceituna verde, hierba recién cortada y tomate de huerta. En boca es denso pero delicado al mismo tiempo, dada su baja acidez. Agradable y persistente, con un sutil picor agradable al final.

MARIDAJE

Realza los sabores de los alimentos a los que acompaña, ya sea en frío como ensaladas, cremas o quesos, o enriqueciendo platos elaborados de legumbres, verduras o pescados.

PREMIOS

- ★ Primer premio mejor "Frutado Maduro" de La Rioja 2021
- ★ Tercer mejor aceite ecológico de La Rioja 2018
II Concurso a la calidad del mejor aceite, Consejo Regulador.
- ★ Medalla de Plata – Premios Mezquita Olimerca 2017

GRADO ACIDÉZ: 0,2%