



Arróniz



100% arróniz, variedad autóctona del norte de Navarra, da un aceite de gran personalidad, rico en polifenoles que lo protegen del enranciamiento, potente y de larga vida.

Localización y climatología

Valle de Nekeas, Navarra. Altitud media 500 m. Por su excelente ubicación, su clima y sus características geológicas es una de las zonas más interesantes para la producción de aceite. En el valle se dan cita tanto influencias atlánticas como Mediterráneas. Al norte, en la montaña, el invierno es frío y húmedo, mientras que en el valle es suave y seco. Los veranos son, en general, secos y calurosos con un importante contraste térmico.

Suelos

Suelos pedregosos con variedad de arcillas rojas y blancas.

Elaboración

Recogida de la aceituna: mecánica.
Temperatura de extracción: < 24°C

Características del Aceite

Aceite de oliva virgen extra, de color verde-amarillo, sabor afrutado, potente, con notas que recuerdan a hierba recién cortada y alcachofa. Muy fresco.

Acidez: 0,1°

Sabor: fresco, potente y equilibrado.

Interesante toque picante.

Color: verde amarillento. Apariencia limpia de decantación.

Textura: sedosa y agradable

Conservación

En sitio fresco y oscuro. Una vez abierto, recomendamos un consumo habitual para evitar la pérdida de características.

Consumo preferente: 2 años a partir de la fecha de elaboración.

Formatos de presentación



Botella
0,5l.



Lata
0,5l.