



BODEGAS

QUINTA DE AVES



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

En la finca conviven viejos olivos centenarios plantados en el marco tradicional de la zona, ocupando una superficie total de más de cincuenta hectáreas, principalmente dedicadas a la variedad Arbequina, materia prima de nuestro aceite.

INSTALACIONES

En nuestras instalaciones contamos con los medios técnicos y humanos más avanzados para garantizar un proceso de conservación y embotellado que otorga a nuestro aceite la más alta calidad.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Aceite de Oliva Virgen Extra elaborado al 100% con la variedad Arbequina. Presenta atributo frutado de aceituna fresca, con notas herbáceas que armonizan, organolépticamente, con ligeros toques de cáscara de plátano verde, suaves notas de manzana y frutos secos.

Desde un plano gustativo se caracteriza por su delicadeza en el paladar, con un sabor dulce y almendrado que deja un regusto a piñones y camomila en el retronasal.