La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Priorat Natur Olijfolie (5L)
Priorat Natur - 500 cl.



Vinification
L'ensemble du processus est réalisé en interne, de l'entretien des oliviers jusqu'à la mise en bouteille. En octobre, la récolte se fait manuellement et les olives sont pressées à froid le jour même de la cueillette.

Potentiel de garde
18 mois

Servir
Un produit remarquable pour les fins gourmets et les chefs.

Commentaires de dégustation
Une huile d'olive très fraîche et expressive. Des notes d'olive verte, de pomme verte, de tomate verte et de noix, avec une bouche très fine et délicate, presque une touche douce qui se termine par une finale légèrement épicée.

Assemblage
Arbequina (100%)

Région:
Catalunya

Domaine viticole:
Priorat Natur

Description du domaine

Priorat Natur, S.L. est née du désir de transmettre les traditions, l'art de vivre au rythme des saisons et de la production agricole de la région du Priorat. C'est en 1996, au cours d'un dîner de famille qu'est née l'idée de Priorat Natur. A ce dîner, on trouvait justement sur la table des produits traditionnels de la régions, comme les amandes caramélisées, les confitures et les olives, le tout fait main - autant de produits qui risquaient bien de disparaître face à la production industrielle. Chez Priorat Natur, on croit fermement dans la transmission du patrimoine gastronomique, de génération en génération, et même chez les plus jeunes.