



Suriol

VINYA - CELLER - MASIA

Oli d'Oliva Verge Extra 2021

L'or líquid del Mediterrani, vegetal, fresc i floral. El millor amic a taula.



Masia:	"Castell de Grabuac", finca propietat de la família Suriol des de 1864, masovers des del segle XVII.
Finca:	Oliveres arrendades en conreu mediterrani i certificades ecològiques des de 2015.
Varietats:	Arbequina - Castellot (3,15Ha).
Sòl:	Poc profund, franc i ben drenat. Amb elements grossos en superfície.
Orografia:	240 m d'altitud sense pendent.
Rendiment :	2.500Kg/Ha.
Collita:	Any de sequera. Hivern i primavera molt secs. Estiu calorós i sec amb setembre de temperatures suaus.
Collita:	Recol·lecció la segona setmana d'Octubre del 2021.
Molí:	Collit i premsat immediat a "Ca la Madrona".
Premsada:	15% d'extracció en fred.
Elaboració:	Decantació espontània en dipòsits inerts fins al moment de embotellat.
Embotellat:	Escrit en la contra etiqueta
Producció:	500 ampolles.
Format:	Ampolla de vidre de 500ml
Temp servei:	18-20°C
Perfil de l'oli:	Oli artesà de la varietat arbequina que combina una aroma intensa, un pas de boca penetrant i un final suau. Perfecte per amanir qualsevol plat.
Consum:	Preferentment abans del Desembre del 2027.
Conservació:	En lloc fresc i sec.



Informació Nutricional mitjana per 100g: 900Kilocalories
100g de greixos totals (17g saturats, 71g mono insaturats i
12g poliinsaturats), 0g de hidrats de carboni,
0g de proteïnes, 0g de sals i 17.6mg de Vitamina E.