



AURUM VIRIDI

FICHA TÉCNICA

TECHNICAL PRODUCT DATA



AOVE PREMIUM

Aceite de Oliva Virgen Extra

Obtenido de la aceituna y solo mediante procedimientos mecánicos o físicos, bajo condiciones que no alteren sus características naturales y sin someterlo a ningún otro tratamiento excepto el lavado, decantación, centrifugación y filtración. El Aceite de Oliva Virgen Extra tiene que tener una acidez expresada en ácido oleico inferior a 0.8 gramos por ciento.

PREMIUM EVOO

Extra Virgin Olive Oil

Is the oil obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions, particularly thermal conditions, that do not lead to alterations in the oil, and which have not undergone any treatment other than washing, decantation, centrifugation and filtration. Extra virgin olive oil has a free acidity, expressed as azoic acid, of not more than 0.8 grams per 100 grams.

COUPAGE

Coupage de las variedades: manzanilla cacereña y cornezuelo

CATA

Aceite de cosecha extra temprana de nuestras variedades manzanilla cacereña y cornezuelo. Oro verde: es un aceite para los más exigentes , con una intensidad media alta y ciertas notas dulces que nos recuerda la presencia de la manzanilla cacereña. Con el picante y amargor justo en boca , todas las notas aromáticas y gustativas nos evocan a los verdes prados de hierba recién cortada, con notas de fruta y almendra verde. Aceite con un equilibrio muy sutil y elegante.

COUPAGE

Coupage obtained from different varieties: manzanilla cacereña y cornezuelo.

TASTE

Extra-early harvest oil from our Manzanilla Cacereña and Cornezuelo varieties. Green gold: an oil for the most discerning palates, offering medium-high intensity with subtle sweet notes that highlight the presence of Manzanilla Cacereña. With just the right touch of spiciness and bitterness on the palate, its aromatic and gustatory notes transport us to lush green meadows of freshly cut grass, complemented by hints of fruit and green almond. A delicately balanced and elegant oil.

OLEVM

www.aceiteolevm.com