BODEGAS NAVARRSOTILLO
Spansk Extra Jomfru Olivenolie

Bodegas Navarrsotillo er grundlagt af brødrene Andrés og Ramón Serrano og hele familien er en del af driften. De driver 2 forskellige vingårde – en DOC klassificeret i Rioja og en DO klassificeret nabodistriktet Navarra under navnet Navarrsotillo. Familien sætter kvalitet og arbejdet med markerne meget højt

I Ribera Alta, på begge sider af Ebro-floden mellem La Rioja og Navarra, dyrker Serrano familien over 45 ha med Arbequina- og Arróniz-oliventræer.

Ekstra jomfruolivenolie er lavet med udelukkende Arbequina oliven fra egen produktion. Efter sortering og vask foretages daglig formaling og koldpresning. Første koldpresning foregår med mekanisk proces. Olie og faststof separeres ved naturlig dekantering. Oplagring i ståltanke i vinter/forår uden filtrering før aftapning.

Udseende: Klar og gyldengul med lette grønne reflekser

Aroma: Frisk og frugtig med noter af grønne æbler, banan og nyslået græs, samt strejf af mandel, artiskok og tomatplante

Smag: Elegant og blød med let bitterhed og mild peber i eftersmagen

Bitterhed: Lav til meget lav (typisk for Arbequina)

Styrke: Mild, med hurtigt aftagende peberfornemmelse

Ingen tilsætninger – 100 % olivenjuice. Deres olivenolie er biodynamisk certificeret.

Velegnet til salater, ristet brød, grillede grøntsager, hvid fisk, bløde oste og som afsluttende olie på supper og på pasta

HANSEN & LORENZEN VIN