

FICHA DEL PRODUCTO

Variedad: Arróniz

Cultivo: Tradicional

Capacidad: 5 L

Cosecha: 2024-2025

Composición: Monovarietal

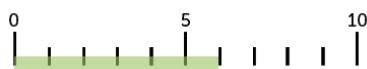
Color: Dorado

Zona: Navarra

Marca: Mirabuenas

CATA

Frutado:



INTENSO

Dulce:



LIGERO

Amargo:



MEDIO

Picante:



MEDIO

Aromas: Alcachofa, Tomate, Plátano, Hierba fresca, Frutos secos

Aceite de oliva virgen extra producido en la Cooperativa Agrícola San Isidro de Larraga (Navarra) con aceitunas de la variedad Arróniz.

En nariz se percibe un frutado medio-alto con aromas que recuerdan principalmente a hierba verde, alcachofa, tomate y frutos secos, como la almendra. En boca destacan el amargo y picante en intensidades medias, que le confieren carácter y mucha personalidad.

Recomendaciones de uso: Es un aceite de oliva virgen extra muy singular e ideal para consumir con hongos, legumbres, guisos, verduras a la parrilla y ensaladas.