



Nota de Cata: Basta con destapar la botella para apreciar un intenso aroma a aceituna porque Cortijero es un aceite de oliva virgen extra 100% natural sin aditivo ninguno, 100% zumo de aceituna, 100% extremeño y 100% procedente de los olivos de nuestros agricultores.

Se elabora mediante un sistema de extracción en frío, y siempre mantiene una acidez por debajo de 0,4°. Creamos una mezcla de diferentes variedades como Manzanilla Carrasqueña, Picual y Marteña para conseguir unos aromas intensos de aceituna verde con tonos de manzana, plátano e hierba recién cortada. En boca se caracteriza por una base dulce en la que los atributos positivos, amargo y picante, están muy equilibrados y mitigados. El retrogusto es largo y fresco.

Valores Nutricionales por 100 g
Valor Energético 3751 kJ/897 kcal
Grasa Bruta de las cuales 99,7 g
Saturados 14,5 g
Hidratos de Carbono de los cuales <0,1 g
Azúcares <0,1 g
Proteínas <1 g
Sal <0,1 g

Galardones:

· Mezquita de Oro