

GRAND CRU MOLI LA BOELLA

RÉGION

LA CANONJA (Tarragona)

GAMME

ARBEQUINA & COUPAGE*
(ARBEQUINA, KORONEIKI,
ARBOSANA)

LABEL

**GRANDES PAGOS DE
OLIVARES**


REF. 14801, 14802, 14804, 14805, 14806

ILS NOUS EN PARLENT

Moli La Boella fait partie des premiers moulins espagnols à avoir cru en une huile haut de gamme, où toutes les étapes de la récolte et de l'extraction sont soignées, et analysées avec un objectif clair: produire une huile d'olive extra d'exception. Ce moulin s'est d'ailleurs associé à 5 autres grandes propriétés familiales (dont HACIENDA QUEILES /ALHEMA) pour promouvoir les Grands Crus d'huile d'Olive espagnols. L'huile « Premium » est un d'un nectar où l'assemblage des 3 variétés apporte un équilibre, une rondeur en bouche idéale pour toute les préparations crues. **Effluves de végétaux verts, d'amande verte ou encore de peau de banane. Très fruité, piquante et amère avec un arrière-goût d'amande.** Cette huile est proposée en format bouteilles stylisée de 500ml avec un étui en carton rigide.

ARBEQUINE 100%

La variété la plus présente sur les terres de ce moulin reste l'Arbequine: de petites olives rondelettes qui apprécient les climat plus tempérés de la Catalogne, de l'Aragon et de la Navarre. L'huile extraite sur place est se fait avec des fruits un peu plus murs, **récoltés 2 semaines plus tard que la précédente.** Le jus d'olive obtenu a perdu toute amertume et se caractérise par une douceur absolue.

FLOR D'OLI

Une série limitée où l'on utilise l'huile extraite de la toute première pression (**le premier jour de la récolte**). Cette huile est non filtrée et un dépôt peut se former au fonde la bouteilles après quelques semaines mais n'altère en rien la qualité du produit.



TYPE	FRUITÉ VERT*
GOÛT	AMANDE VERTE, PEAU DE BANANE
ROBE	REFLET VERT
ACIDITÉ	0,10°
FRUITÉ	8/10
AMERTUME	6/10
ARDENCE	5/10