

## Denominación de Origen

Aceite del Empordà

## Variedades

Argudell 100 %  
Variedad tradicional del Empordà

## Tipo de botella

Oslo, cilíndrica, color blanco, de 50 cl.

## Producción

3.728 botellas

## Elaboración

Elaboración a partir de aceitunas cosechadas en su punto justo de madurez, directamente del árbol y seleccionadas.

El aceite se ha obtenido de la primera extracción en frío, por procedimiento mecánico.



“ El Molí de Perelada recoge la esencia del Empordà. El resultado es un aceite mediterráneo que refleja los aromas de sus paisajes. ”

## Nota de cata

Color verdoso nítido y brillante. El aroma es limpio, de la propia fruta con matices vegetales.

Sabor de naturaleza, recordando la escarcha de la mañana, con un final ligeramente picante que despierta los sentidos.

Suave, graso y dulce en boca. Presenta un buen equilibrio gustativo.

## Gastronomía

Para la conservación de sus características organolépticas y de sus componentes beneficiosos para la salud, es mejor usarlo en crudo o cocinar sin llegar al punto de ebullición.