

ACEITE DE OLIVA  
VIRGEN EXTRA  
LOLI CASADO

VARIETAD ARRONIZ

**Región :** Rioja - Rioja Alavesa

**Variedad :** Arróniz 100%

**Tipo de Aceite :** Extra Virgen

**Capacidad de la botella :** 375 ml

**Tipo de suelo :** Arcilloso-Calcáreo

**Cantidad disponible :** 1 800 BT



## Producción del Aceite

- Olivos que conviven con la vid.
- Orilla izquierda del río Ebro.
- Recogida manual.
  
- Extracción en frío durante 12 horas.



## Los olivos



## Dégustación

**Nariz :** tomatara, hierba fresca.

**Sabor :** Ligero picor y amargor, muy afrutado.

**Maridaje :** El aceite de oliva puede complementar tus ensaladas, tostadas o acompañar una burrata de tomate.

Arróniz es la variedad de aceituna autóctona y exclusiva.

El olivo ha convivido ancestralmente con la vid en nuestros campos, y este aceite ha formado parte de nuestra cultura y alimentación.

Mantenemos olivos centenarios con otros más jóvenes en orillas, terreros o lindes de nuestros viñedos.

Recogidas a primeros de noviembre, cuando comienza a cambiar el color de la piel, obtenemos mediante extracción en frío, este intenso y aromático aceite.

BODEGAS LOLI CASADO  
RIOJA ALAVESA

<https://bodegaslolicasado.com/>

Avda. La Póveda, n46 | 01306 Lapuebla de Labarca | Álava | España  
loli@bodegaslolicasado.com | +34 678 04 14 84