



MARQUES DE GRIÑÓN

www.pagosmarquesdegrinon.es

NUESTRO ACEITE

[+] *Aove oleum artis*

El aceite de oliva virgen extra Marqués de Griñón Oleum Artis tiene un color dorado brillante de gran pureza y finura aromática y gustativa. Sus aromas son excepcionalmente vivos e intensos con recuerdos de tomate verde, hierba recién cortada, alcachofa y de almendras verdes. En boca se presentan frescas notas vegetales seguidas por un agradable picor que indica su alto contenido polifenólico.

Este aceite es un alimento de alta calidad organoléptica y dietética, ya que su contenido y calidad de polifenoles es varias veces superior a la mayor parte de los aceites de oliva virgen extra comerciales. Diseñado para el uso profesional de alto nivel, debe recibir un trato similar al de un gran vino. Como éste, es muy sensible a las temperaturas extremas, la luz y el oxígeno, debiendo mantenerse por tanto en un lugar oscuro a temperatura no inferior a 10°C ni superior a 21°C.

[+] *Olivar*

En 1995/6 se plantaron 100 ha de olivar semi-intensivo (300 olivos/ha) de las variedades Arbequina y Picual dotado de riego por goteo y en 2002 se construyó, bajo la dirección técnica del Dr. Marco Mugelli, la primera almazara de nueva generación, a nivel mundial obteniéndose ese mismo año la primera cosecha del aceite virgen extra de pago Marqués de Griñón Oleum Artis, cuya comercialización se inició, con gran éxito entre consumidores y prensa especializada, en 2003.

-*Suelo*

Los suelos de este pago están formados de arcillas rojas de gran profundidad, lo que obliga a plantar los árboles sobre montículos alargados de tierra (caballones) para lograr un adecuado drenaje. La producción actual es de 60.000 botellas de 500ml, esperándose superar las 100.000 unidades en los próximos años

