

belluga

gourmet

Belluga Selección 2010



Nota de cata

Color

Dorado Verdoso.

Nariz

Presenta intensidad media de frutado con combinaciones de notas verdes y maduras. Se perciben notas de tomatera, aceituna verde y frutos secos.

Boca

Intensidad muy baja del atributo amargo y ligero picante. Se percibe almendrado y platano maduro, con paso fluido y dulce.

Belluga Selección 2010

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Elaborado en el mes de Octubre con las primeras aceitunas seleccionadas.

Extracción en frío, solamente con procedimientos mecánicos.

Aceite "En Rama" (decantación natural)

Acidez: 0,09.

Variedades: 80% SERRANA DE ESPADAN
20% BORRIOL



belluga
gourmet

Museo del Aceite
Segorbe

Belluga Gourmet, s.l.

Plaza Belluga, 1. Segorbe (Castellón)

Tel.: +34 964 712 045

info@labelluga.com

www.bellugagourmet.com

