



MARQUES DE GRIÑON

Marqués de Griñon Oleum Artis  
Cosecha 2021/2022

TIPO DE ACEITUNA: Arbequina, Picual y Cornicabra

CALIDAD: Virgen Extra (AOVE)

FECHA DE RECOLECCIÓN: Noviembre

MÉTODO DE RECOLECCIÓN: Paraguas invertido

MÉTODO DE EXTRACCIÓN: Antioxidativa digitalizada

ALMACENAMIENTO: Acero inoxidable con argón

COLOR: Amarillo oro intenso

### Nota de Cata

Sus aromas son excepcionalmente vivos, con alta intensidad aromática, tiene reminiscencias a tomates verdes, hierba recién cortada, alcachofa y almendras. En boca vuelven a aparecer estos aromas además de aromas vegetales más intensos con un final moderadamente amargo. Tiene una persistencia larga que es dominada por un agradable picor revelando de esta manera su alto contenido en polifenoles.