



Santa Creu

Arbequina Monovariétale

Producteur Moli Coloma
Localité Piera, Catalogne, Espagne
Production 1.500 bouteilles prévues



L'OLIVERAIE

L'huile d'olive extra vierge Santa Creu (Sainte Croix en Catalan) rend hommage à l'ermitage romain du XIe siècle de Santa Creu de Creixà, situé dans la municipalité de Piera. Autour de l'ermitage, il y a des oliviers centenaires d'où proviennent les olives pour produire exclusivement cette excellente huile.

DISTINCTIONS



50cl

C'est une région marquée par l'influence méditerranéenne, avec des étés secs et chauds et des hivers froids et humides. Le sol où poussent les oliviers de cette magnifique huile d'olive vierge extra est argilo-limoneuse et pauvre en matière organique.

Dans cet espace unique, on trouve également des hectares de forêt riche en faune et flore et un grand nombre de vignobles cultivés en bio. La récolte de l'huile de la ferme Santa Creu se fait à la main. Un bijou unique et exclusif. Cet environnement unique et privilégié ainsi que la technicité à l'heure de l'extraction se conjuguent pour créer une huile d'olive vierge extra complexe, faisant ressortir des arômes très diversifiés et une note finale très agréable et équilibrée.



L'EXPÉRIENCE SENSORIELLE

Phase visuelle: Vert très dense et intense avec des reflets jaunes

Phase olfactive: fruité moyen, entièrement arrondi, feuille de tomate nette, artichaut et amande verdâtre

Phase gustative: moyennement amère et épicée, absolument bien équilibrée, superbe finale herbacée.



ACCORDS METS

Magnifique aussi bien avec des plats à base de produits crus comme des salades variées, qu'avec des légumes grillés, ou sautés ou encore des champignons. Elle se marie aussi parfaitement avec les poissons blancs et crustacés cuits à la vapeur, grillés ou marinés.

Avec du pain à la tomate (spécialité locale dite en Espagnol : pan con tomate), elle mettra en valeur toutes ses caractéristiques fruitées. Elle s'accorde également très bien aussi en pâtisserie, avec des desserts au chocolat comme le coulant, les brownies, ou les soupes au chocolat noir.



AD OLIVETUM

www.adolivetum.com