erroiz

Gure lurretik zure olioa

El primero

Sustraiak

Sustraiak es un aceite muy especial, elaborado solo con la aceituna recogida el primer dia de recolección. Sustraiak busca intensidad, directamente unido al verde de las olivas con las que se elabora, intensidad aromatica, intensidad en sabores, persistente y único. SUSTRAIAK; el primero.

Aceite intenso, herbáceo, vegetal que recuerda a hierbas recién cortadas, a manzana verde, ciruela verde, tomate, tomatera y hoja de vid.

En boca entra suave y aterciopelado por un momento, pero rápidamente da paso a un amargo claro y picante final en garganta que va aumentando y nos llevan a los recuerdos de hojas, hierbas, alcachofas, planta de pimiento y pimiento verde... a la huerta del abuelo. Un AOVE intenso, largo y con mucha personalidad.

El equilibrio

Oliturri

Con Oliturri buscamos el equilibrio entre frescura y potencia. Se trata de un aceite redondo, con intensidad aromática y complejidad. En boca queremos que sea de entrada fresca, que persista, pero que no moleste. Es el aceite más complejo, el equivalente al vino de autor de las bodegas más preciadas.

Nada más destaparla aparecen sensaciones claras herbáceas y vegetales con recuerdos al montón de aceitunas verdes, alloza (piel de almendra verde), ciruelas verdes, hoja de vid, leguminosas (trébol y alfalfa recién cortados) y tomatera, junto con un fondo de frutas frescas.

En boca se presenta fresco y con carácter, de entrada suave y herbácea que da paso a un amargo claro pero agradable y termina con un picante con retardo que aporta frescura y profundidad. Todo ello nos lleva a recuerdos de aceitunas entreveradas, frescas y sensaciones de hojas, planta de pimiento y pimiento verde, alcachofas, espárragos trigueros y final que recuerda a leguminosas y hierbas aromáticas como menta y hierbabuena. Un aceite de la variedad Arróniz muy fresco e intenso ideal para su uso en crudo y dar un toque diferente a cualquier plato.

Premium

ER
RO
IZ

Se trata de un aceite fresco, e intenso, en el que buscamos que la variedad sea la protagonista. Y tratándose de la variedad Arróniz nos encontramos con aromas herbáceos, frutados de ciruela verde y tomate que combinan con el verdor y ligero amargo característicos que nos llevan a recuerdos de alcachofa, pimiento y espárragos trigueros, para terminar con un picante en equilibrio.

Nada más destapar aparecen sensaciones claras de tomate y tomatera, junto con recuerdos de hierbas recién cortadas, manzana y hojas. En boca se presenta fresco e intenso con sensaciones herbáceas que dan paso rápidamente a un amargo claro que nos lleva a recuerdos de alcachofa y hojas, para terminar con un picante que le aporta frescura y hace que sea largo en boca.

En general un aceite con alta estabilidad que aguantará muy bien las temperaturas de cocina y se puede disfrutar igualmente en crudo aliñando ensaladas, pescados... o preparando tostadas.