


*Oli d'oliva verge extra*

# Oli de Pau



Les oliveres centenàries d'Argudell, varietat que només es troba a l'Empordà, conjuntament amb els trests climàtics característics de la nostra comarca, donen a l'Oli de Pau el seu caràcter diferenciat.

El procés de elaboració comença a l'oliverar amb un conreu acurat i respectuós amb el medi ambient.

El mateix dia de la recollida, es seleccionen les millors olives i es molturen amb els mes moderns mitjans respectant al màxim les seves característiques organolèptiques.

*Empordàlia*

50cl.

**OLI DE L'EMPORDÀ**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA

*tradicional*



# Oli de Pau

*Oli d'oliva verge extra.*

**TAST** Afruitat i verd, de molta intensitat. Complex i equilibrat, lleugerament dolç i amb bona proporció de matisos amargs i picants, amb una tènue astringència. L'alt contingut de polifenols reforça la seva complexitat. Predomini d'aromes d'herba acabada de segar, de fruita (poma, plàtan madur, nous), d'horta (carxofa, tomata). També presenta records d'anís i fonoll.

**ELABORACIÓ** Olives de la varietat argudell i, en menor proporció, corivell, ambdues autòctones de l'Empordà. Les oliveres són sotmeses a un rigorós control fitosanitari, respectuós amb el medi. La recol·lecció es fa a mà, bo i seleccionant els millors fruits en el moment de maduració ideal. Per evitar cap deteriorament, es transporten de seguida al trull i es molen el mateix dia. L'oli millor, el que conserva al màxim les seves característiques organolèptiques, és el de la primera premsada. Així és l'Oli de Pau: sabor, cos i caràcter exclusius mercès a la combinació dels darrers avenços tecnològics amb les maneres més artesanans. 🌿

*Aceite de oliva virgen extra.*

**NOTA DE CATA** Afruitado y verde, de mucha intensidad. Complejo y equilibrado, ligeramente dulce y con buena proporción de matices amargos y picantes, con una tenue astringencia. El alto contenido de polifenoles confirma su complejidad. Predominio de aromas de hierba recién segada, de fruta (manzana, plátano maduro, nueces), de huerta (alcachofa, tomate). También presenta recuerdos de anís y de hinojo.

**ELABORACIÓN** Obtenido a partir de aceitunas de las variedades *argudell* y, en menor proporción, *corivell*, ambas autóctonas del Ampurdán. Los olivos se someten a un riguroso control fitosanitario, respetuoso con el medio. La recolección se hace a mano, seleccionando los mejores frutos en el momento de maduración ideal. Para evitar el más mínimo deterioro, se transportan enseguida a la almazara y se muelen el mismo día. El mejor aceite, el que conserva al máximo sus características organolépticas, es el de la primera premsada. Así es el aceite de Pau: sabor, cuerpo y carácter exclusivos gracias a la combinación de los últimos avances tecnológicos con los procedimientos más artesanans. 🌿

*Extra virgin olive oil.*

**TASTING NOTES** Green in colour and fruity in flavour, of great intensity. Complex and well-balanced, slightly sweet and with a good proportion of bitter and spicy nuances, and slightly astringent. The high content of polyphenoles emphasises its complexity. Predominant aromas of new-mown grass, fruits (apple, ripe banana, nuts) and vegetables (artichoke, tomato), and also reminiscences of anise and fennel.

**PRODUCTION** Olives of the Argudell and, to a lesser extent, Corivell varieties, both native to the Empordà. The trees are subjected to rigorous environment-friendly phytosanitary control. Harvesting is done by hand, selecting the finest fruits at the ideal moment of ripeness. To prevent any deterioration, they are immediately transported to the oil mill and pressed the same day. The best oil, which conserves to the full its sensory characteristics, is the oil from the first pressing. This is what makes Oli de Pau, with the special flavour, body and character given it by the combination of the latest technological advances with the most traditional methods. 🌿

*Empordàlia*