



MISCELÁNEA

7 vírgenes

Si tienes fin en la extracción en frío, comes en los hornos de la pizarra, venimos al taller de la artesanía a controlar los movimientos de la tecnología, así se enfrentamos un año para que cumplas los mandamientos del santo aceite de oliva. Amen.

- (1) **Sahita.** Aceite virgen extra, en distintas variedades procedentes de la Triga de Santos de Matrona, en Badajoz. (0,5 l, 12,90 €)
- (2) **Natural Rioja Vintage.** Arrogancia 100%, y vino de los olivos comenidos de la bodega misma. (0,5 l, 3 €)
- (3) **Uva.** Cosecha temprana de variedad cruzal, de Mancha Real, Jaén. (0,5 l, 12,5 €)
- (4) **L'Amo de Aubocasa.** Primera cosecha de la nueva almazara de Marroc es un aceite de arbequina y cruzal. (0,5 l, 14 €)
- (5) **Finca La Torre.** Esta selección de las 14 almazaras realizó en 2015 el Premio Alimento de Topografía al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra. (0,5 l, 15 €)
- (6) **Priorat.** Primera Cosecha elaborado de manera artesanal en la comarca tarazonense del Priorat. (250 ml, 8 €)
- (7) **Abba de Quiles.** Multipremiado aceite de oliva virgen extra, arbequina 100% de Navarra. (0,5 l, 17 €)

