



MIRÓ CUBELLS-CAVALOCA

Miró Cubells es una pequeña empresa familiar nacida de la tradición de varias generaciones dedicadas al cultivo del olivo. La evolución de tantos años dedicados a este cultivo ha dado como resultado fincas con peculiaridades muy diversas: fincas con árboles milenarios, fincas costeras con fuertes pendientes, fincas situadas en el parque natural del Montsant y fincas con variedades experimentales situadas en zonas de meteorología extrema, de forma experimental para determinar su potencial. El cultivo del olivo animó a la familia a montar un pequeño molino de aceite ecológico para poder extraer la esencia de todo este patrimonio de tantas generaciones. Elaborar su propio aceite representa la culminación de varias generaciones dedicadas al cultivo del olivo.



El molino de aceite está compuesto por maquinaria moderna y se utiliza la decantación natural para separar los diferentes componentes, lo que permite producir aceite con los máximos estándares manteniendo inalterables las cualidades de la oliva recolectada. Usamos la técnica actual al servicio de la tradición. De esta manera, gracias a la técnica moderna, podemos conseguir la esencia de un aceite que representa un pedazo de historia de tantas generaciones dedicadas al cultivo del olivo.

Cavaloca



Sabor: Perfil sensorial frutado medio-alto, equilibrado entre picor, amargor y dulzor. Astringencia leve que realza el sabor sin ser molesta. Aromas secundarios marcados de hierba, verduras (alcachofa, almendra, nueces verdes) y toque de plátano maduro. Ideal para: Ensaladas, verduras a la plancha, carpaccios, quesos frescos, salsas y marinados.

Formato: 500ml

Precio: a consultar

Reconocimientos:



ARBEQUINA



Sabor: Frutado verde intenso con matices de alcachofa, hierba verde y almendra verde. Amargo y picante muy equilibrados, sensación muy fresca y agradable.

Ideal para: Ensaladas.

Formato: 250ml

Precio: a consultar

ROJAL



Sabor: Ligeramente dulce, con toques de amargo y picante. Frutas claramente evidentes como el plátano o la manzana, también se nota un toque de almendra verde, sobre todo en boca.

Ideal para: Pescados.

Formato: 250ml

Precio: a consultar

NEGRET



Sabor: Textura suave y muy elegante, donde predominan los aromas a tomate y especias, concretamente el pepe.

Ideal para: Carnes. Formato: 250ml

Precio: a consultar

MESAE



Sabor: Aceite extra virgen muy aromático con toques de arbequina del Priorat (almendra, alcachofa y tomate), hierba fresca y alto contenido oleico que aporta estabilidad y vida al aceite. Dulzura equilibrada con picantes y amargos, baja astringencia y final suave.

Ideal para: Ensaladas, verduras a la plancha, carpaccios, quesos frescos, salsas, marinados y pescados.

Formato: 3 L / 500 ml

Precio: a consultar