



Mas Donis Olijfolie Extra Vierge

Algemeen

Celler de Capçanes is een coöperatieve gelegen in Tarragona meer bepaald in Montsant, dichtbij de Priorat-heuvels. De coöperatieve werd in 1933 opgericht door 5 families van het dorp Capçanes. Met verenigde krachten werden de gronden individueel bewerkt maar samen gecommmercialiseerd. Tot 1995 concentreerde men zich voornamelijk op bulkwijnen, daarna trok men de kaart van meer kwalitatieve wijnen. Het succes dat daarop volgde was de basis voor de huidige ontwikkeling en status van Capçanes in de wijnwereld. Stilaan ontpopte Celler de Capçanes zich tot de ambassadeur van de Montsant-regio. Dit door de productie van individuele hoog gequoteerde wijnen.

De unieke ondergronden en nabijheid van zee zorgen voor de ideale omstandigheden. Montsant ligt rond de Priorat-heuvels en mag meegenieten van de terroir- en klimatologische omstandigheden. De ondergronden verschillen van wijngaard tot wijngaard en van plot tot plot. Gaande van kalksteen, zand, klei tot leisteen.

Naast wijngaarden heeft Celler de Capçanes ook verschillende olijfboomgaarden. De keuze om naast wijnen ook olijfolie te produceren was dan ook snel gemaakt. Het merendeel van de olijfbomen heeft een leeftijd tussen 200 en 250 jaar oud. De Arbequina is de Spaanse olijf bij uitstek. De Mas Donis is een blend van 90% Arbequina en 10% Morrut, Farga en Rojal. Oogst is gedeeltelijk handmatig.

Na de oogst gaan de olijven direct naar de pers. Daar worden eerst de bladeren en takken verwijderd, de olijven worden gewassen en gemalen. Men maakt gebruik van een hamerpers. Na een korte maceratie op lage temperatuur (+/-1,5 u) wordt het vast gedeelte gescheiden van het vloeibare. De vloeistof gaat dan in een centrifuge waar het water gescheiden wordt van de olie. Uiteindelijk wordt de olijfolie gestockeerd in Inox-vaten. Voor het bottelen zal men nog een zachte filtering doorvoeren.

Soort

Olijfolie

Bodem en ondergrond

Kalk, Zand, Zandsteen

Druif

Arbequina (Olijf), Farga (Olijf), Morrut (Olijf), Rojal (Olijf)

Land

Spanje

Regio

Montsant

Jaargang

0



Kleur

Licht groengeel

Geur

Medium intense geur. Met fruitige en groene accenten. Het geurenpalet is typisch voor de Arbequina, vers gemaaid gras, tomaat, amandelen en goene walnoten.

Smaak

De smaak is aangenaam, licht kruidig, pikant en tegelijkertijd zoet. Met een lichte bittere en droogtrekkende toets. Mooi gebalanceerde olijfolie.

Gastronomie

Perfect om te gebruiken bij salades, pastas, als gezel bij brood, maar ook zacht en body-rijk om te gebruiken bij het klaarmaken van uw gerechten.

Lekker bij

Aperitief, BBQ, Gevogelte, Kalfsvlees, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Pastagerechten, Romige visgerechten, Salades, Schaaldieren, Schelpdieren, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

Inhoud

500.00 ml/stuk

Sluiting fles

Schroefdop