



Villar OLEUM

Aceite Oliva Virgen Extra VILLALONGA



Bodegas El Villar es uno de los principales productores y exportadores de vinos y aceites de calidad de la D.O.P. Valencia. Cuenta con una producción propia procedente de las 1.000 hectáreas de cultivos propios de las variedades Villalonga, Serrana, Picual, Sollana y Arbequina.

Solo elabora aceite de oliva virgen extra de la máxima calidad. La Almazara dispone de unas modernas instalaciones y ha sabido hacerse un hueco en el selecto mercado del aceite tanto a nivel nacional como internacional gracias a una política basada en la calidad de producto, servicio y satisfacción de los clientes.

Los olivos situados en la zona de los Serranos sobre suelos arcillosos y calcáreos, influenciados por el clima del interior, dan origen a unos aceites afrutados, con muy buena estructura y gran calidad.

CARACTERÍSTICAS

Tipo de aceite: Aceite de oliva virgen extra.

Elaboración: Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.

Variedades de Oliva: Villalonga.

Presentación: Botella vidrio 500 ml.

NOTA DE CATA

Frutado verde, rico en matices verdes, hierbas alimonadas, tomate cherry, potente en boca, buena alternancia de notas dulces y amargas, enorme textura y equilibrio dulce amargo, final singular y persistente.

BOTELLA

CAPACIDAD	500 ml
CODIGO DE BARRAS	8410275020146
PESO NETO UNITARIO	0,458 Kg
PESO BRUTO UNITARIO	0,900 Kg
ALTURA GARRAFA	285 mm

CAJA

UNIDADES POR CAJA	12 botellas
ANCHO	195 mm
ALTO	295 mm
FONDO	260 mm
PESO BRUTO	11,0 Kg

PALET

TIPO	Euro 1200x800mm
FILAS POR PALET	5
CAJAS POR FILA	18
CAJAS POR PALET	90
GARRAFAS POR PALET	1.080
ALTURA DEL PALET	1490mm
PESO DEL PALET	1.015 Kg