



LES CLIVELLES DE TORROJA

Aceite de oliva virgen extra ecológico · 100% arbequina

Del pasado de un pueblo, del esfuerzo de su gente y del fruto de la tierra, nace Les Clivelles de Torroja, un aceite de oliva virgen extra ecológico de variedad arbequina, elaborado exclusivamente con aceitunas procedentes de olivos centenarios cultivados en fincas de llicorella y ferral, en el corazón del Priorat.

La recolección se realiza a mano, cada día entre las 8:00 y las 18:00, y las aceitunas se colocan en cajas de 20 kg para favorecer la aireación y evitar el sobrecalentamiento. El mismo día de la cosecha se trasladan a un molino ecológico certificado, garantizando así la frescura y calidad del producto final.

La cosecha comienza cuando el 25% de las aceitunas está maduro, buscando un equilibrio perfecto entre sabor y aromas, sin perder las tonalidades verdes tan características de la arbequina de altura.