



GASTRONOMÍA

Somos una familia inquieta, el vino no iba a ser nuestra única pasión



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA JAVIER OCHOA

Nuestro aceite Javier Ochoa refleja el espíritu de nuestro padre, fomentando la convivencia en el paisaje. Olivos, viñas, almendros y plantas aromáticas dialogan con las abejas, creando un ecosistema vivo que se disfruta en la mesa.

Variedad de aceituna:
Arbequina y koroneiki.

Total grasas por cada 100ml:
93 gr (13gr saturadas)

Elaboración

En nuestros viñedos de Traibuenas contamos con 27 hectáreas de olivos de las variedades Arbequina y Koroneiki, de donde elaboramos un aceite de oliva virgen extra de calidad superior. Los olivos se cultivan mediante agricultura regenerativa y forman parte de un entorno sostenible y equilibrado. Las aceitunas se cosechan de forma temprana, cuidando la frescura y la vivacidad. La extracción se realiza en frío y de manera muy delicada, para proteger y obtener los aromas primarios del fruto.

Notas de cata

Es un aceite de oliva fresco y delicado, muy elegante y suave en el paladar, con un marcado aroma y sabor floral y herbáceo.

Con qué disfrutarlo

Es una delicia con tostadas de tomate para el desayuno. Ideal para aliñar tus ensaladas, tapas de queso y jamón serrano, verduras a la parrilla y legumbres.

Disponible en cajas de 6 botellas (50cl cada botella) y latas de 2 litros.

BODEGAS OCHOA
C/ Miranda de Arga, n.º 35. 31390 Olite (Navarra) España Tel.: +34 948 740 006
info@bodegasochoa.com www.bodegasochoa.com