

Aceite de Oliva **ArbequinaPical** VirgenExtra

Coupage: 50% arbequina y 50% pical proveniente de nuestra finca.

El aceite virgen extra proviene del aceite de lágrima o flor que es el primero que desprende la aceituna una vez molida.

Este aceite es el de mejor calidad ya que no ha sido sometido a presión ninguna y su decantación se ha realizado en frío para mantener los mejores aromas del aceite.

Extra Virgin Olive Oil **Arbequina Pical**

Coupage: 50% arbequina

and 50% pical. Our oil is made with olives from our 8 hectare grove, just 500 metres from our winery. This extra virgin olive oil is aceite de lágrima or flor, the first juice squeezed from the olives when milled. This is the best quality oil, as it has not been pressed and it has been cold-decanted to maintain the best oil aromas.



HACIENDA DEL CARCHE
B O D E G A S

www.haciendadelcarche.com