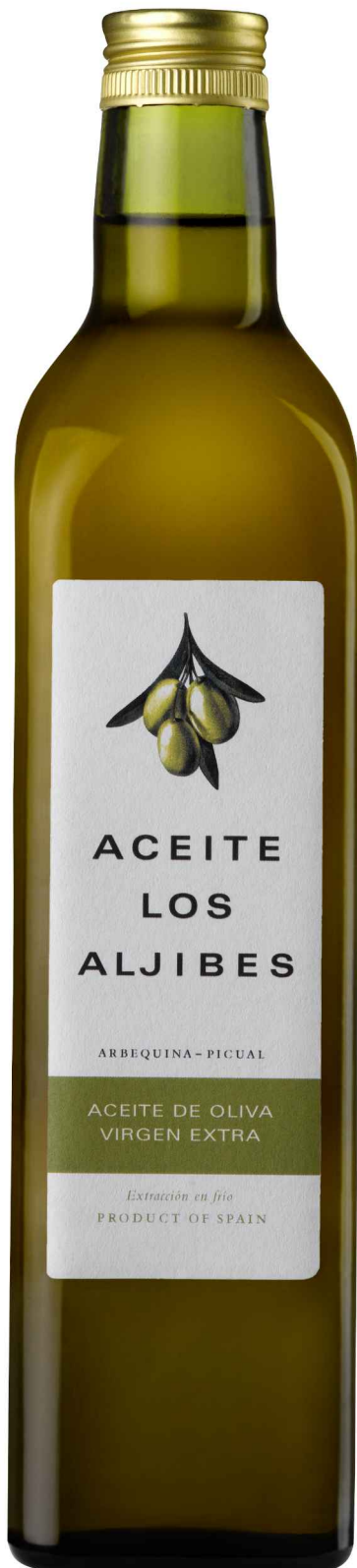


BODEGA LOS ALJIBES

ACEITE LOS ALJIBES



En la Finca Los Aljibes se cultivan 50 hectáreas de olivo. Las aceitunas se cosechan en su momento óptimo de maduración, siempre del árbol y no del suelo. El transporte a la almazara se hace de modo inmediato, para que el proceso de extracción comience a las pocas horas desde la recogida. Una vez en la almazara, se limpian de hojas y ramas, seleccionando las mejores aceitunas. Cuánto antes, se procede a la extracción en frío del aceite. La temperatura es controlada rigurosamente en todo el proceso para que se conserven todas las cualidades de la aceituna.

El aceite de oliva virgen extra Los Aljibes se obtiene de aceitunas seleccionadas de la Finca Los Aljibes. Las variedades utilizadas para su elaboración son Arbequina y Picual.

Obtenido exclusivamente por procesos mecánicos mediante extracción en frío.

La intensidad de la picual se compensa con la frescura de la arbequina, en este original aceite.