

ROMAILA

TOLEDO



ACEITE ROMAILA

TIPO: Aceite de oliva virgen extra

VARIEDAD: 100% cornicabra. Aceite ecológico.

PRODUCCIÓN: 1.594 botellas

HISTORIA

Finca Romaila se encuentra entre Almonacid de Toledo y Nambroca, protegida por los Montes de Toledo, a 713 m.a. con suelo franco arenoso. Posee 250 ha de olivar de variedades cornicabra y picual, gestionado bajo el sello del consejo de agricultura ecológica de la Comunidad de Castilla la Mancha.

DESCRIPCIÓN

Para la producción de este aceite, se seleccionan 20 ha de la variedad cornicabra: gran adaptabilidad al terreno soportando las sequías y las heladas primaverales. La recolección se inicia en el mes de Noviembre y surge de una primera prensada en frío, con rendimientos muy bajos, sin filtrado.

CATA

De color dorado con ribete verdoso. Muy frutal en nariz con toques a planta de tomate, hoja verde, plátano. En boca se presenta con un carácter de amargor medio tipo almendra verde y picante, que se contrarresta con el dulzor que revela a la entrada en boca. Textura suave y aterciopelada al final.



ROMAILA S.L.

Ctra. De Almonacid de Toledo a Nambroca s/n

45420 Almonacid de Toledo, España

www.romaila.es

info@romaila.es