



La Maja

www.aceiteslamaja.com



agrícola **La Maja** sl. Ctra NA-8411 Km.4 - 31587 Mendavia - Navarra (Spain) - info@aceiteslamaja.com - Tel/fax.: +34 948 685 846

| | | | | | | |
|------------------------------------|-----------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|--|--------------------------------|
| Envase Package | Capacidad Capacity | Unid. / caja Ud. / box | Tamaño caja. Box size. | Peso / caja Weight / box | Cajas / Euro-Palet Boxes / Euro-Palet | Peso / Palet Weight / Palet |
| Botella de cristal Glass Bottle | 0,5 lit. | 6 | 26x17x34 cm | 6,8 Kg | 72-4 alturas / levels | 510 Kg |

La Maja

'COUPAGE' Extra Virgin Olive Oil
Aceite de Oliva Virgen Extra

"La Maja", es un exquisito coupage de aceite, de edición anual y limitada.

Es el resultado de una minuciosa selección de variedades de olivas, donde se ha cuidado con mucho esmero la calidad de las olivas y se ha mimado todo su proceso de elaboración "en frío", para mantener intactas todas las virtudes de la oliva, así como sus cualidades aromáticas y de sabor.

Como resultado de toda ésta dedicación, obtenemos el aceite de oliva virgen extra, perfecto y exclusivo "La Maja".

Color verde amarillento, con un aroma limpio e intenso, que sorprende por su viveza, recordando a frutas verdes y frescas. Se aprecian notas de tomatera, hierba, alcachofa, manzana, y en menor grado, un ligero aroma a kiwi. En boca se reafirman sus aromas, apreciándose un amargor medio y un ligero picor tardío.



"La Maja", is an exquisite blend of oil in a limited annual edition.

It is the result of a meticulous selection of olive varieties, with great care taken in the quality of the olives and the entire "cold extraction" process being pampered to maintain all the virtues of the olive intact, together with their aromatic and taste qualities.

All this dedication enables us to obtain the perfect, exclusive extra virgin olive oil called "La Maja".

It has a yellowish green colour, with a clean, intense aroma, which is surprisingly lively, reminding one of fresh green fruit. Tones of tomato plant, grass, artichoke and apple can be appreciated and, to a lesser extent, a slight kiwi aroma. Its aromas are re-affirmed in the mouth, with medium bitterness and a slight late "bite".

