



BODEGAS ONTINIUM, desde 1962

nos esforzamos día a día en transmitir la riqueza de nuestras tierras, a través del cuidado de la viña y la elaboración de vinos que expresen la tipicidad de nuestra región. Pertenecemos a la D.O. Valencia, subzona Clariano. Nuestra bodega se encuentra en un enclave privilegiado en la Vall d'Albaida, con viñedos emplazados en tres zonas con características muy diferenciadas, lo que nos permite elaborar vinos con gran personalidad y ri en matices.



OLI

D'ONTINYENT

Variedad: Arbequina
100% Aceite de Oliva Virgen Extra
Primera Extracción en frío

Es una variedad que se caracteriza por una gran resistencia al frío, un vigor muy reducido y una baja resistencia a la tierra calcárea. El tamaño de su fruto es el menor de las variedades cultivadas en España, entre uno y dos gramos. Produce un aceite suave y fino, más mantecoso.

De color amarillo oro, con un olor afrutado verde (manzana, ciruela), confitura de cítricos, tomate verde y membrillo. Posee un sabor sabroso en boca, frutado con finas amargas y picantes con un final de almendra nueva.

Disponible en:
Botellas de 250 y 750mltr
Garrafas de 2 ltr



ENCUÉTRANOS
Avd. Almansa nº17
46870 Ontinyent
Valencia (España)

CONTÁCTANOS
www.bodegasontinium.com
infobodegaontinium@gmail.com
96 238 08 49 / +34 661 91 78 74