

Torres

España

Esta aventura se inicia en 1999, cuando la familia Torres adquiere una gran finca de olivos centenarios en la comarca leonidana de Les Garrigues, zona oleícola por excelencia. Esto, junto con el gran auge que vive actualmente la dieta mediterránea en la que Torres está ya directamente implicada con el vino, plantea la oportunidad de entrar en el mercado gastronómico de productos de alta calidad respaldado por los valores y el prestigio del que ya goza la marca Torres.

Nuestro lema es que la Naturaleza nos da y nos quita. Por ello debemos cuidarla para que nos produzca y respetarla para que podamos disfrutarla. Siempre respetamos y cuidamos la Naturaleza. Lo que nos da siempre será superior a lo que nos quita.



Aceites

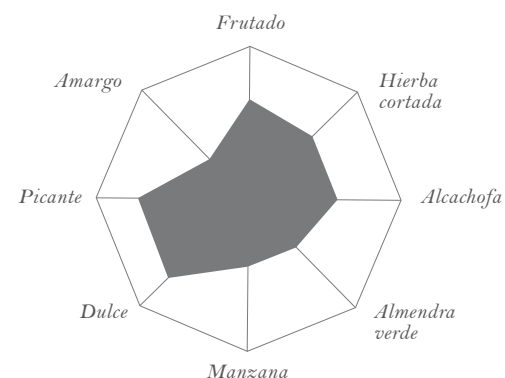
Aceite de Oliva Arbequina "El Silencio"

Sofisticado y elegante. Procedente de aceitunas de la variedad Arbequina, cosechadas a mano y prensadas en frío el mismo día de su recolección. De bello color dorado con reflejos verdes. El aroma es fresco, dominado por las notas de tallo de alcachofa, almendra verde y hierba recién cortada.

Formato:

25 cl.

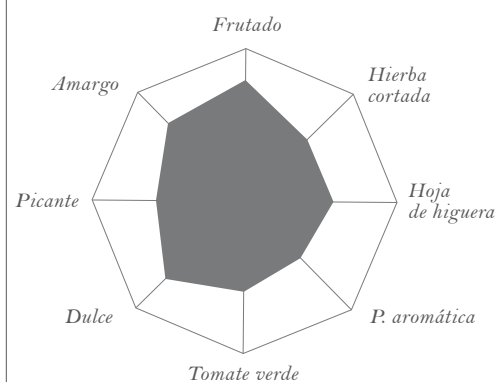
50 cl.



Aceite de Oliva Picual “El Silencio”

Afrutado y expresivo. Procedente de aceitunas de la variedad Picual, prensadas en frío tras cosecharlas a mano. Es ligeramente amargo, en nariz es intenso y verde. Destacan los aromas de tomate, higuera y hierbas aromáticas como el hinojo, el tomillo y la ajedrea. En boca se caracteriza por su toque amargo.

Formato:
25 cl.
50 cl.

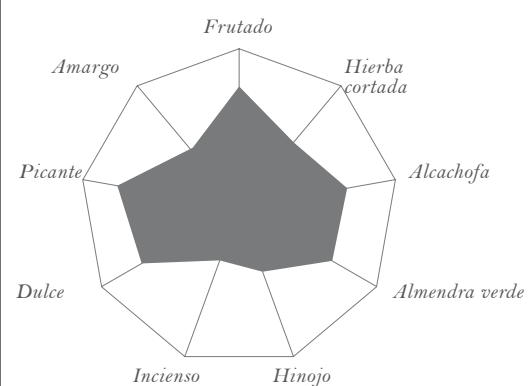


Aceite de Oliva Virgen Extra Eterno

De aroma intenso, gran complejidad y delicado. Destacan la alcachofa, la hierba, el hinojo, y en boca se caracteriza por la almendra verde, por su cuerpo y su persistencia.

Producción añada 2010:
1.210 botellas de 500 ml.

Formato:
50 cl.



Vinagres

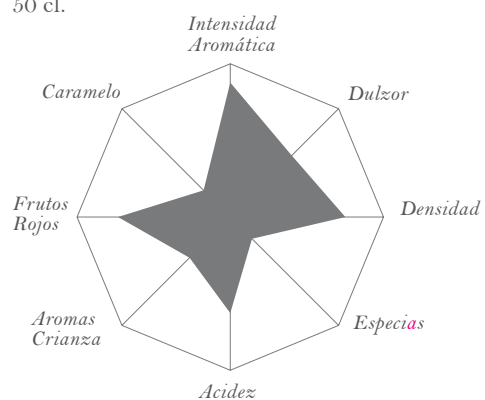
Vinagre Cabernet Sauvignon "La Oscuridad"

Vinagre de reserva elaborado a partir de nuestros vinos de Cabernet Sauvignon, criado en soleras acéticas y envejecido en barricas de roble durante 12 meses. Es de color rojo picota. El aroma resulta de una mezcla de notas de frutos rojos, tostadas y vainilla sobre un fondo acético. En boca es generoso y persistente.

Formato:

25 cl.

50 cl.



Libro de los Placeres de la Tierra

Simula un gran libro, en el que podemos leer la historia de la finca Los Desterrados y de su aceite. Puede ofrecerse en tres formatos diferentes:

Una botella de aceite
"El Silencio" Arbequina de 25 cl
Una botella de vinagre "La Oscuridad"
Cabernet sauvignon de 25 cl

Una botella de aceite
"El Silencio" Arbequina de 25 cl
Una botella de aceite
"El Silencio" Picual de 25 cl

Una botella de aceite
"El Silencio" Picual de 25 cl
Una botella de vinagre "La Oscuridad"
Cabernet sauvignon de 25 cl



Bag in Box

El aceite de oliva virgen extra El Silencio Arbequina presenta un bello color dorado con reflejos verdes. El aroma es intenso, dominado por las notas de aceituna fresca recién prensada, con ligeros matices de carácter vegetal (alcachofa, manzana verde). El paladar resulta denso, con un ligero matiz picante y amargo que caracteriza los aceites de la variedad Arbequina.

Formato:
3 l.



Molí de Dalt

El aceite de oliva virgen extra Molí de Dalt se caracteriza por su aroma suave y delicado. La arbequina es una variedad de oliva que produce aceites almendrados, con aromas de alcachofa y otras verduras. La boca es suave, con picantes y amargos ligeros. Se trata de un aceite seleccionado para elaborar una amplia variedad de platos y salsas, aportando matices aromáticos y gustativos que confieren armonía a los preparados culinarios sin restar esencia.

Formato:
5 l.

