

Aceite de Empordà

Su cultivo se extiende por las comarcas del Alt Empordà y del Baix Empordà, así como algunos municipios limítrofes de las comarcas de Gerona (Viladesens, Sant Jordi Desvalls, Flaça, Madremanya. Ocupa una extensión de cultivo de 2.600 hectáreas.

Está elaborado con variedades Argudell, Corivell, Verdal (Llei de Cadaqués) y Arbequina en un 80 %, y en un 20 % por otras variedades.

Son aceites límpidos, transparentes, sin velos. Muy agradables al paladar, muy gustosos y aromáticos, ligeramente astringentes con un amargor y una picazón en equilibrio con lo afrutado y una complejidad aromática destacable, apreciándose aromas que recuerdan la almendra, el tomate, los anisados, el hinojo y la alcachofa.