

INQUIETOIL

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA – EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



En **La Rioja Alta**, una zona límite para el cultivo del olivo y cuyas características de suelo y clima permiten obtener un aceite de inigualables cualidades.

ENCLAVE LOCATION

INQUIETO se obtiene en una zona con **influencia atlántica** procedente del Norte. La frescura del clima y los suelos arcillo-calcáreos, imprimen en el aceite una tipicidad identificativa de su origen. Intensos frutados y gran frescura aromática distinguen este producto.

*In **La Rioja Alta**, a zone boundary for the cultivation of the olive tree, whose characteristics of soil and climate allow to obtain a unique qualities.*

*INQUIETOIL is obtained in an area from the **North Atlantic influence**. The freshness of the climate and clay-calcareous soils, printed in oil an identifying characteristics of their origin. Intense fruity and great aromatic freshness distinguish this product.*

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA – EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Se practica una agricultura integrada con los más altos estándares de agronomía razonada: un seguimiento continuo de la finca, controlando la evolución del árbol, de sus frutos y adaptando las técnicas de cultivo a las condiciones **naturales** de la añada, posibilitando así la producción de aceituna de la máxima calidad.

CULTIVO CULTURE

*Practiced farming integrated with the highest standards of reasoned agriculture: track I continue the farm, controlling the evolution of the tree, its fruits and adapting cultivation techniques to the **natural** conditions of the vintage, enabling the production of olives of the highest quality.*





Se cosecha por la **noche**, para evitar alteraciones físico-químicas en la aceituna, aprovechando las bajas temperaturas nocturnas. Toda la aceituna va directa del árbol al molino en unas 2 horas.

La recolección se efectúa en Noviembre, antes de las primeras heladas otoñales, factor este fundamental para mantener intactas las características de la aceituna.

La maduración es tardía en esta zona, y una parte muy importante de las aceitunas se recolecta verde.

*Is harvested at **night** to avoid physical and chemical alterations in the olive, taking advantage of low night temperatures. All olives goes straight tree to the mill in about 2 hours.*

Collection is carried out in November, before the first autumn frosts, factor this essential to maintain intact the characteristics of the olive.

Maturation is delayed in this area, and a very important part of the olives harvested green.

IN
QU
O

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA – EXTRA VIRG

LA DENOMINACIÓN TITLE REMAINS

Símbolo de calidad y diferenciación, la DOP Aceite de La Rioja ampara el aceite producido en la comunidad riojana. Elaborado con frutos frescos, cultivados de acuerdo a labores culturales tradicionales y recolectados con técnicas modernas, el **oro líquido** goza de una calidad excepcional.

LIQUIDO



*Symbol of quality and differentiation, the oil DOP of La Rioja covers the oil produced in the Rioja community. Prepared with fresh fruit, cultivated according to traditional and collected cultural work with modern techniques, **liquid gold** enjoys an exceptional quality.*

IN OLIVE OIL

Nuestro aceite es el resultado del buen hacer de los elaboradores riojanos y de la adaptación a modernos sistemas de elaboración y cultivo. Con una producción anual de 500.000 litros, el aceite se comercializa bajo 50 marcas que gozan de gran reconocimiento nacional e internacional; el oro líquido riojano transporta al consumidor a un mundo de sensaciones que convierten al producto en una preciada joya culinaria. Untado en tostadas, es un delicioso manjar; como aliño de verduras y ensaladas, personaliza cada plato con un sabor inconfundible; y en frituras, ofrece múltiples ventajas frente a otros aceites vegetales.

EXTRA - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Our oil is the result of good to the Rioja winemakers and adaptation to modern systems of production and cultivation. With an annual production of 500,000 litres, the oil is marketed under 50 brands which enjoy renowned national and international; La Rioja liquid gold carries the consumer to a world of sensations that the product has become a prized culinary jewel. Smearred on toast, it is a delicious delicacy; as vegetables and salad dressing, customize each dish with an unmistakable flavour; and in fried, offers many advantages over other vegetable oils.



Es un producto que acompaña muy bien los platos, tanto en crudo como cocinados. Sus frescos y sutiles aromas y sus sabores equilibrados, permiten degustarlo solo o acompañando cualquier plato, sin invadir ni restar protagonismo al alimento que acompañe. Estandarte de la dieta mediterránea, las virtudes del aceite riojano traspasan las barreras gastronómicas. Con unos altos niveles de ácido oleico, su consumo produce un efecto beneficioso para la salud. Los nutricionistas lo recomiendan como uno de los pilares de la alimentación por su aporte de ácidos grasos monoinsaturados y sus propiedades antioxidantes.



EN LA MESA AT THE TABLE

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Is a product that accompanies the dishes, both raw as cooked very well. Its fresh and subtle aromas and its balanced flavors, allow you to taste it alone or to accompany any dish, without invading or subtract prominence to food to accompany. Banner of the Mediterranean diet, the virtues of the Rioja oil cross the gastronomic barriers. With high levels of oleic acid, its consumption produces a beneficial effect on health. Nutritionists recommend it as one of the pillars of power for his contribution of monounsaturated fatty acids and its antioxidant properties.

Packaging: INQUIETOIL se comercializa actualmente en caja de 6 botellas.



Packaging: INQUIETOIL is currently sold in box of 6 bottles.

INQUIETO

www.inquieto.es (+34) 661 577 903 info@inquieto.es