

# OLIVAR *de* CAN CREDO

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA  
ARBEQUINA  
2022

*Alta persistència aromàtica i entrada sedosa amb un final d'amargs nobles i harmoniosos que posen en relleu l'autenticitat de l'oliva arbequina.*

A **Can Credo** som, per davant de tot, pagesos que estimen el paisatge que ens ha vist créixer. Des de la collita fins a l'elaboració de l'**oli verge extra Olivar de Can Credo**, intervenim artesanament en cadascuna de les fases de producció sense oblidar que l'origen de tot és la nostra terra.

**Can Credo** és el diminutiu de Recaredo i nom amb el qual es coneix familiarment la nostra casa a Sant Sadurn d'Anoia. Les oliveres centenàries de **Can Credo** es troben a les antares i als marges de les nostres vinyes, conformant un binomi històric de la cultura mediterrània.

La collita 2022 de l'oli d'oliva verge extra **Olivar de Can Credo** ha estat elaborada amb olives arbequines procedents de la nostra finca familiar de muntanya situada a Montpedrós. Es tracta d'una finca amb diversitat de conreus i paisatges, amb vinyes envoltades per un bosc de pi blanc, plantes adaptades al dèficit hídric (com ara les timonedes naturals) i flora com ara el bruc, la ravenissa o el romaní.

**Olivar de Can Credo** és un producte de màxima qualitat i estructura, amb un nivell d'acidesa natural (expressada per l'àcid oleic) de 0.23 °. El premsat de les olives es realitza en fred a baixa temperatura, renunciant a rendiment alts i garantint l'expressió més sublim de l'arbequina.



*El rebost del*  
**CELLER CREDO**



## Edició limitada

543 ampolles.  
Format 50 cl.

## Origen

Oliveres de les finques de Recaredo i Celler Credo (Alt Penedès)

## Dates de collita

Primera i segona setmana de novembre

## Data de moltura

El mateix dia de la recol·lecció

Pel seu tractament artesà, presenta sediments totalment naturals

## Agricultura

Ecològica i biodinàmica.  
Certificada per:



Certificat Ecològic  
per CCPAE  
ES-ECO-019-GT  
AGRICULTURA UE



Certificat Biodinàmic  
per Demeter



*El rebost del*  
**CELLER\_CREDO**

## Cultiu ecològic i biodinàmic

Conreem l'olivar seguint els preceptes de **l'agricultura biodinàmica**, un pas més enllà de l'ecologia. Amb la voluntat de preservar aquest patrimoni d'oliveres centenàries i obtenir un fruit de gran qualitat amb infinitat de matisos gustatius i aromàtics, tractem l'olivar sense herbicides ni pesticides sintetitzats químicament, tan sols amb elements d'origen natural. **Olivar de Can Credo** ha estat el primer oli d'oliva de Catalunya en obtenir la certificació internacional d'**agricultura biodinàmica Demeter**.

## Nota de tast

L'**Olivar de Can Credo** denota un color daurat brillant, amb lleugers reflexes ambres. En nas, mostra una personalitat especialment fresca i intensa, amb predomini de notes especiades i aromes verdes que recorden a la branca de tomaquera, acompanyades d'un fons subtil d'ametlles verdes. D'alta persistència i harmonia gustativa, té una entrada densa, sedosa, amb un final potent, d'amargs nobles i picant equilibrat.



### COLLITA 2022

### TAULA NUTRICIONAL (per 100 g)

**Valor energètic**  
900 kcal / 3.700 kJ

**Greixos** 100 g

**Saturats** 18 g  
**Monoinsaturats** 69 g  
**Poliinsaturats** 13 g

**Hidrats de carboni** 0 g

**Sucres** 0 g

**Proteïnes** 0 g

**Sal** 0 g

### DADES ANALÍTiques

**Acidesa màxima**  
0.23°

**Índex de Peròxids**  
6,5 meq O<sub>2</sub> /kg

**K270**  
0.10

*El rebost del*  
**CELLER\_CREDO**



Mel de Can Credo



Infusions Vespres de Verema



Olivar de Can Credo