

SENTIMENTS GOURMETS AOVE ARBEQUINA 50CL

TERNURA

Zona de producción: Plantaciones intensivas de Arbequina de la Provincia de Castellón.

Altitud: 100 m sobre el nivel del mar a orillas del Mediterráneo.

Variedades: Olivos de variedad Arbequina.

Sistema de recolección: Cosechadora.

Periodo de recolección: Cosecha temprana.

Sistema de Extracción: Sistema continuo de dos fases, con extracción en frío 20°

Técnicas de recolección y elaboración: En el proceso de elaboración se han tenido en cuenta aspectos como el índice de madurez, características de relación pulpa/hueso, temperatura de extracción, nunca por encima de 20°, necesitando por cada litro de aceite cantidad aproximada de 7 kg de aceitunas

Color: Amarillo verdoso

Aroma: En nariz presenta un aroma a aceitunas verdes, hierba recién cortada, floral y frutos secos verdes.

Sabor: Complejo y equilibrado, dulce, fluido, con sabor a almendras verdes, vegetal, brotes tiernos, manzana y plátano verde.

Maridaje: Por su clasificación en un aceite que marida perfectamente con cualquier plato, especialmente ensaladas, verduras frescas, pescados, quesos frescos, requesón, salsas

Acidez: 0.1° **Peróxidos:** 5.3 **k270:** 0.6 **k232:** 1.6 **AK** 0.01 **Esteres Eólicos:** <10 **Mediana de Frutado:** 5.7 **Mediana de Amargo:** <1 **Mediana de Picante:** <1

Clasificación: Frutado Medio

