



SENTIMENTS GOURMETS AOVE ARBEQUINA 50CL ECOLÓGICO

SATISFACCIÓN

Zona de producción: Plantaciones intensivas de Arbequina ecológica de la Comunidad Valenciana.

Altitud: 350 m sobre el nivel del mar a orillas del Mediterráneo.

Varietades: Olivos de variedad Arbequina ecológica.

Sistema de recolección: Mecánica, recolectora de espaldera.

Periodo de recolección: Segunda quincena de Octubre.

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 5 kg de aceitunas

Color: Verde amarillento.

Aroma: En nariz presenta un aroma frutado a aceitunas verdes con notas herbáceas, almendras dulces, plátano y nuez.

Sabor: En boca se presenta dulce, fluido y equilibrado, con sabor a almendras verdes y nuez, suavemente amargo y picante, con un final ligeramente astringente. Se clasifica dentro de los aceites complejo equilibrado dulce.

Maridaje: Por su clasificación en un aceite que marida perfectamente con cualquier plato, especialmente verduras cocidas o asadas, ensaladas, postres, pastas, salsas frías.

Clasificación: Frutado Medio

Acidez: 0.15° **Peróxidos:** 4.3 **k270:** 0.7 **K232:** 1.3

AK: 0.00 **Esteres efílicos:** <0.05

