



## SENTIMENTS GOURMETS AOVE ENSAMBLAJE 50CL

### ILUSIÓN

**Zona de producción:** Comunidad Valenciana.

**Altitud:** 500 m sobre el nivel del mar a orillas del Mediterráneo.

**Variedades:** Olivos de variedades Alfafarena y Arbequina.

**Sistema de recolección:** Cosecha Cabalgante.

**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 7 kg de aceitunas

**Color:** Verde claro ligeramente amarillo

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

**Sabor:** Ligeramente amargo y picante, fluido, sabor a almendras verdes, hoja de tomatera, alcachofa, hojas de olivo y plátano verde.

**Maridaje:** Por su clasificación es un aceite que marida perfectamente con cualquier plato, especialmente ensaladas, verduras asadas, pescados blancos, quesos curados, carnes....

**Acidez:** 0.17° **Peróxidos:** 4.7 **k270:** 0.7 **k232:** 1.3  
**AK** 0.00 **Esteres Etilicos:** <5 **Mediana de Frutado:** 6,5  
**Mediana de Amargo:** <2 **Mediana de Picante:** <1

**Clasificación:** Frutado Medio

