



## NOTA DE CATA

### Aceite de oliva virgen extra

#### VARIEDAD ACEITUNAS

Aceite monovarietal elaborado con aceitunas de la variedad **MORRUDA**

#### FINCA

Finca situada a 176 m sobre el nivel del mar, en el término municipal de Roquetes (Baix Ebre) en la falda del Parc Natural dels Ports. Engloba una superficie de 7 Ha. Suelo de materiales sedimentarios marinos, margas y rocas calcáreas. La textura franco-arenosa del suelo ayuda a filtrar la lluvia, a reducir la evaporación y a mantener un ambiente seco, a pesar de la influencia de la humedad del Ebro. El clima Mediterráneo se ve amortiguado en verano por las tormentas, reforzado en otoño e invierno por el viento seco de Dalt y apaciguado en primavera por la proximidad del río.

La plantación es de olivos centenarios (cerca de 700) orientados al sol y perfectamente alineados. Los olivos están rodeados perimetral mente por algarrobos, además de una parcela con hinojo, romero y lavanda.

#### COSECHA RECOLECCIÓN EXTRACCIÓN

A finales de diciembre.  
Manual  
El mismo día de la recolección.  
Molino de martillos y decanter de 3 fases.

#### ANALÍTICA QUÍMICA

Acidez	0,23
Índice de Peróxidos	10,3 m.e.q. de O <sub>2</sub> / kg grasa
K270	0,16
K232	1,92
Delta-k	0,01



## NOTA DE CATA

### **Color**

Color amarillo verdoso, con ribetes dorados ligeramente ámbar.

### **Nariz**

Frutado de aceituna verde medio alto con notas de manzana verde y almendra, con matices de alcachofa e hinojo y recuerdos cítricos a piel de limón.

### **Boca**

Se percibe una entrada dulce que evoluciona rápidamente al amargo, con sensaciones que evocan a la almendra verde y a la nuez.

No se perciben notas astringentes y el picante es muy sutil.

El paso de boca es fluido y elegante.

Amargo final ligero con persistencia media.

Cata realizada con copas COI/T.20/Doc nº5 de 1996



## PERFIL SENSORIAL

