



## NOTA DE CATA

### Aceite de oliva virgen extra

#### VARIEDAD ACEITUNAS

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

#### 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.

#### COSECHA

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

#### RECOLECCIÓN EXTRACCIÓN

La sevillenca ha madurado muy escalonadamente. Recolección a principios de noviembre.

#### ANALÍTICA QUÍMICA

Manual

El mismo día de la recolección.

Molino de martillos y decanter de 3 fases.

Acidez	0,16
Índice de Peróxidos	5,8 m.e.q. de O <sub>2</sub> / kg grasa
K270	0,14
K232	1,99
Delta-k	0,00



## NOTA DE CATA

### Color

Color verde amarillento con ribetes verdes dorados, y aspecto nublado propio del aceite fresco y sin filtrar

### Nariz

Frutado intenso de aceituna madura, con gran complejidad aromática: con notas de piel de plátano, manzana y pera maduras, que dejan paso a recuerdos de almendra verde, flor de romero y alcachofa.

### Boca

En boca presenta una entrada dulce y agradable, con transición a sabores que evocan almendra tierna y la nuez.

El paso es fluido y elegante, armónico y con cuerpo medio.

Final amargo muy suave, sin notas astringentes y el picante es muy ligero persistiendo en boca durante unos segundos.

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



## PERFIL SENSORIAL

