



NOTA DE CATA

Aceite de oliva virgen extra

VARIEDAD ACEITUNAS

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

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 estén rodeados perimetral mente por algarrobos, además de una parcela con hinojo, romero y lavanda

A principios de diciembre

Manual

El mismo día de la recolección.

Molino de martillos y decanter de 3 fases.

Acidez 0,16

Índice de Peróxidos 4,9 m.e.q. de O₂ / kg grasa

K270 0,13

K232 1,88

Delta-k 0,00

COSECHA

RECOLECCIÓN

EXTRACCIÓN

ANALÍTICA QUÍMICA



NOTA DE CATA

Color

El aceite presenta una tonalidad amarillo limón con ribetes dorados y aspecto nublado propio del aceite fresco y sin filtrar

Nariz

Frutado medio y agradable de manzana y almendra verdes con notas de rama de tomate y de hinojo, y recuerdos a alcachofa, cebolla tierna y cebollino.

Boca

En boca tiene una entrada suave y ligera con sabores de alcachofa, endivia y nuez.

Final amargo medio y un suave toque picante de pimienta negra.

Astringencia final ligera.

El paso de boca es fluido, elegante y equilibrado.

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



PERFIL SENSORIAL

