

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA/ VIRGIN EXTRA OLIVE OIL

arbara 2013

OLIVAR/ OLIVE GROVES

Situados en Luceni, Zaragoza
Located in Luceni Zaragoza

VARIEDAD/ VARIETY

Arbequina

ALTITUD/ ALTITUDE

260 m

COSECHA/HARVEST

4-8 noviembre 2013
4-8 november 2013

ACIDEZ/ACIDITY

0,08 %

PERÓXIDOS/ PEROXIDES

6 meqO₂/kg

CERAS/ WAXES

85 mg/kg

DELTA K

<0,01

PRODUCCIÓN/PRODUCTION

Olivas recogidas en verde para su posterior traslado a la almazara y molturación temprana. Aceite guardado en depósitos inertizados con nitrógeno.

Early harvest (" in green")and quick transport to the mil. Olive oil kept in stainless steel tanks with Nitrogen atmosphere.



NOTA DE CATA/TASTING NOTES

Aceite limpio, con base verde y tonos dorados. En nariz frutado verde medio de tomate verde y almendra. En boca, buen entrada y paso, con picor y amargor ligeros. Equilibrado y muy agradable para cualquier tipo de uso en crudo.

Clean olive oil, with green base and golden shades. The oil has a fruity green olive aroma, with intense green tomatoe and almond notes and a sweet after-taste. In the mouth, it is a light, sweet oil, with light spicy or bitter tones. Balanced and recommended for all kind os meats, fishes or vegetables used in raw.

