



Oiaso

Aceite de Oliva Virgen Extra

Extracción en frío

Variedades: 100% Arbequina.

Elaboración: Tardamos menos de seis horas desde la recogida de la aceituna en el campo hasta la elaboración. Empleamos para ellos un sistema mecánico de recogida del fruto, evitando que la aceituna se golpee con el suelo. Además nuestro proceso de extracción se realiza en frío y no empleamos aditivos. La conservación es óptima ya que se realiza en depósitos inertizados con nitrógeno. Para la elaboración de nuestro aceite virgen extra empleamos olivas de la variedad arbequina ecológicas. Este producto tiene una acidez del 0,15° y una estabilidad de dos años como mínimo.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Variedad: 100% Arbequina.

Puntuación de cata: 6,9 sobre 8.

Color: verde.

Amargor: medio equilibrado.

Dulzor: ligero.

Picante: medio.

Frutado: medio verde.

Aromas: manzana verde, hierba, plátano verde, alloza y tomate.

Grado de acidez: 0,15° ac. oleico.

Peróxidos: 3,10 mEq. o2/Kg.

K270: <0,08

K232: 1,43

Humedad: 0,12%

Ceras: 39,6 mg/Kb.

CATA

En nariz: Frutado medio verde con aromas a nuez, almendra verde, alcachofa y tomate.

En boca: Amargor y picor medio equilibrado. Perfecto como acompañamiento de carnes, pescados y ensaladas.