



## Envés 2008

### Aceite de Oliva Virgen Extra

#### Variedad

100% arbequina

#### Procedencia

Olivar propio.

#### Tipo de Olivar

Combinación de Superintensivo – Intensivo  
75% / Tradicional 25%

#### Características del Suelo

Franco – arenoso con presencia de caliza.

#### Situación

Finca Casa Alarcón, en el valle entre la Sierra del Cuchillo y la Sierra Oliva. 650 m. de altitud. Caudete, Albacete, Castilla la Mancha.

#### Clima

Continental, seco, suavizado por la proximidad al Mediterráneo.

#### Recolección

Fecha: octubre y noviembre 2008.  
Sistema: máquina cabalgante (intensivo);  
paraguas invertido (tradicional).

#### Elaboración

Molturación: 30 minutos después de la recolección.  
Elaboración: Extracción en frío, mediante sistema continuo de dos fases. Temperatura 27° C.

#### Conservación

En depósitos de acero inoxidable, en atmósfera inertizada con nitrógeno.

#### Envasado

Periódicos, según pedido, en rama (sin filtrar).

#### Análisis de laboratorio a fecha 09/02/2009

Acidez: 0,02

Índice de peróxidos: 5,2

Ceras: 48

#### Perfil Organoléptico cosecha 2008

Mediana del atributo frutado: 4.0

#### Cata

Nariz: intensidad media, recordando flores, frutas y verduras frescas, como alcachofa y tomate. Frutos secos: almendras, almendra verde y nuez.

En boca: untuoso, envolvente, suave. Paso de boca sedoso y fresco, con notas picantes muy sutiles y notas amargas casi imperceptibles. Matices de aceituna y almendra. Largo en boca.

Color: verde amarillo. Tono opaco debido a que es un aceite sin filtrar.

Perfil: aceite moderno que acompaña los platos realizándolos y no anulándolos. Magnífico para el consumo en crudo y para utilizarlo en cocina a temperaturas bajas y medias.

Presentación: botella vidrio 500 ml. lacada blanca con tapón pilfer prof.