



OLIVERD

Koroneiki 2014



FICHA TÉCNICA

Variiedad de Oliva:	100% Koroneiki.
Cosecha:	Otoño 2014.
Categoría:	Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE).
Acidez:	0,2°
Índice de Peróxidos:	5,4 mEq O ₂ /kg.
Contenido en Ceras:	40,3 mg/kg.
K270:	0,10.
Filtrado:	Sí, para garantizar la óptima conservación de sus cualidades.
Envases:	Botella de vidrio oscuro de 500 ml. con tapón irrellenable.

PROCEDENCIA

Únicamente de olivas de cosecha propia y calidad rigurosamente controlada.

Nuestro olivar está situado en las fincas Son Ferretjans y Son Serralta, ubicadas en el valle de Puigpunyent (Mallorca). Es una plantación moderna y totalmente orientada a aceites de muy alta calidad, de densidad media y con riego controlado y fertirrigación. El olivar se encuentra a unos 220 metros de altitud.

Puigpunyent es un hermoso paraje con gran tradición olivarera y forma parte de la Serra de Tramuntana, declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

COSECHA

Olivas recolectadas mediante vareo, desde finales de octubre hasta finales de noviembre. Añada de producción media, con aceituna muy sana y de gran calidad que ha sido cosechada en su punto óptimo de maduración.

Toda la aceituna se ha molturado el mismo día de su recolección. El aceite se ha extraído en frío, únicamente por medios mecánicos y mediante un sistema continuo (de centrifugación). Tras ello, este aceite ha decantado hasta su filtrado y envasado.

NOTA DE CATA

Aceite de color amarillo oro, brillante y transparente.

Frutado verde de intensidad ligera, maduro con aromas a hierba y manzana con toques de tomate y alloza. De densidad suave en paladar, es un aceite de amargor suave y ligero picante en boca que se desvanece en garganta.

Es un aceite muy equilibrado y dulce que ofrece una amplia variedad de matices

SUGERENCIAS DE USO Y MARIDAJE

Se recomienda su uso en crudo para poder gozar de todos sus aromas y matices, si queremos que estos se potencien se puede echar aceite sobre los platos calientes justo antes de servir, como en purés, salsas, carnes a la brasa o pasta.

Ideal para combinar con verduras, hortalizas y legumbres, tanto frías (ensaladas, gazpachos, vinagretas...) como calientes (verduras asadas, purés, patatas hervidas...)

Evidentemente también es perfecto para acompañar al pan con tomate y quesos o fiambres.

Obtenga esta ficha
en formato PDF:



Descubra nuestros otros
Aceites de Oliva Virgen Extra:

- OLIVERD Arbequina.
- OLIVERD Frantoio.

AGRO TRAMUNTANA, S.L.

www.agrotramuntana.com info@agrotramuntana.com

Finca Son Ferretjans. Ctra. Palma – Puigpunyent, Km. 13,4. 07194 Puigpunyent, Mallorca. España.