



AGROTRAMUNTANA

AGROTRAMUNTANA

Picual 2012



Obtenga esta ficha
en formato PDF:



Descubra nuestros otros

Aceites de Oliva Virgen Extra:

- AGROTRAMUNTANA Arbequina.
- OLIVERD Arbequina.
- OLIVERD Koroneiki.

FICHA TÉCNICA

Variedad de Oliva:	100% Picual.
Cosecha:	Otoño 2012.
Categoría:	Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE).
Acidez:	0,1º
Índice de Peróxidos:	6,8 mEq O ₂ /kg.
Contenido en Ceras:	107,2 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.
Denominación de Origen:	Aceite de Mallorca. <i>Oli de Mallorca</i> .

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 mediados de octubre hasta finales de noviembre. Añada de producción baja, 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 verdoso, transparente y brillante. Medianamente frutado, con aromas maduros que sugieren alcachofas y, en menor medida, tomates. Sensaciones que se reavivan por vía retronasal. Resulta dulce, con leves tonos de amargo y picante en boca que finalizan con un sutil y breve picor en garganta. La sensación táctil es suave y no resulta astringente. Es un aceite equilibrado y elegante que destaca por su suavidad, muy difícil de encontrar en otros monovarietales de picual.

SUGERENCIAS DE USO Y MARIDAJE

Igualmente apto para su uso en crudo y para cocinar. Al usarlo en crudo, recomendamos aplicarlo poco antes de servir, para que, al entrar en contacto con los demás alimentos (especialmente en caso de platos calientes), surjan todos los aromas y matices de este excepcional aceite. Al cocinar o freír, es aconsejable no reutilizar el aceite para poder disfrutar enteramente sus cualidades sensoriales y saludables. Muy adecuado para enaltecer carnes (en particular carnes rojas y de caza), verduras asadas, pastas (especialmente a la carbonara) y cremas. Excelente acompañamiento para quesos blandos, helados, tartas de frutas y, sobre todo, para frutos secos. Degústelo también en un buen *pa amb oli*: viértalo sobre pan y acompañelo con tomate y sal. Si le apetece, añada también charcutería y encurtidos. Rápido, sencillo y delicioso.

AGRO TRAMUNTANA, S.L.

www.agrotramuntana.com info@agrotramuntana.com

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