



Tipo de Aceite:

Aceite de Oliva Virgen Extra

Zona Origen

Alt Empordà, Girona, Spain (Olivos propios)

Tipo de suelo:

Franco-arcilloso sobre granito y Sauló

Variedades:

Argudell 80 %, Arbequina 20%

Rendimiento medio del Olivar: 15%

Tiempo hasta molturación:

Máximo 2 horas del olivo al molino

Deshojado y lavado:

Con aire y agua

Molienda

Triturado suave sin aumento de temperatura

Batido:

Batido lento durante 60 minutos en frío a menos de 27°C

Separación: Por centrifugado

Decantación:

Por gravedad y con nitrógeno

Filtrado: No filtrado

Análisis:

Acidez (% Ácido Oleico):	0,1°
Ind. Peróxidos (m.E.q. de O ₂ /Kg):	9,1mEq
Ceras:	120mg/Kg
K270:	0,11

Presentación:

Botella:	Rettangolare Negro Antico
Tamaño y caja:	500ml (c/6bot) y 250 ml. (C/12bot)
Cápsula:	Irrellenable

Notas de Cata:

A la vista es verde amarillo con tono opaco debido a ser un aceite sin filtrar.
En nariz muy intenso, con aromas a tomatera, verduras frescas y plátano verde, también se aprecian recuerdos de cítricos y de almendra amarga y pistacho.
En boca es muy complejo con largo post gusto y con ligeras notas picantes

Espelt Viticultors,SL

Mas Espelt - E17493 VILAJUIGA (Girona) SPAIN
Tel. (+34) 972 531 727 Fax (+34) 972 531 741
info@espeltviticultors.com
www.espeltviticultors.com