



Tipus d'Oli:
Oli d'Oliva Verge Extra

Àrea Origen:
Alt Empordà, Girona, Spain (Oliveres pròpies)

Tipus de sòl:
Franc Argilós sobre granit i Sauló

Varietats :
Argudell 80 % , Arbequina 20%

Rendiment mig dels Olivars: 15%

Temps fins la molturació:
Màxim 2 hores de l'olivera fins al molí

Desfullat i rentat:
Amb aire i aigua

Mòlta:
Triturat suau sense augment de temperatura

Batut:
Batut lent durant 60 minuts en fred a menys de 27°C

Separació: Per centrifugat

Decantació:
Per gravetat i amb nitrogen

Filtrat: No filtrat

Anàlisi:

Acidesa (% Àcid Oleic):	0,1°
Ind. Preroxids (m.E.q. de O ₂ /Kg):	9,2mEq
Ceres:	119mg/Kg
K270:	0,12

Presentació:

Ampolla:	Rettangolare Negro Antico
Capacitat i caixa:	500ml (c/6bot). & 250 ml. (C/12bot)
Càpsula :	Irrellenable

Notes de Tast:

A la vista és verd groguenc amb un to opac degut a que es tracta d'un oli sense filtrar.
En nas és molt intens, amb aromes a tomaquera, verdures fresques i plàtan verd; també s'aprecien records de notes cítriques, d'ametlla amarga i festucs.
En boca és molt complexa amb un llarg post gust i amb lleugers tocs picants.

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