



DESCRIPCIÓN



Localización:	La Rizosa, Villanueva de Alcardete (Toledo)
Terreno:	Carácter general franco calizo con zonas gredosas y arenosas
Tipología:	Aceite de Oliva Virgen Extra
Variiedad:	<i>Coupage</i> Cornicabra, Picual y Arbequina
Recolección:	Noviembre 2023
	Al vuelo, evitando en todo momento que la aceituna toque el suelo y transportándola de inmediato en cargas ligeras a la Almazara, sin que pasen más de 4 horas hasta su molturación
Proceso de extracción:	Aceite de oliva virgen extra de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos. Extracción en frío
Acidez máxima:	0,2º

Valor energético:	3700Kj / 900Kcal (por 100 ml)
Grasas:	91g de las cuales
Saturadas:	12,4g
Monoinsaturadas:	79g
Poliinsaturadas:	8,6g
Hidratos de Carbono:	0g de los cuales azúcares 0g
Proteínas:	0g
Sal:	0g

Embotellado:	Marzo 2024
Conservación:	En un lugares frescos, secos y alejados de la luz



ELABORACIÓN

Nuestra aceituna es mayoritariamente de variedad Cornicabra, conocida por ser la que mayores propiedades culinarias y para el organismo posee. La recolección la realizamos manualmente para aportar complejidad organoléptica al producto final. Cuando llega a la almazara, es limpiada de hojas, tallos e impurezas en una lavadora de acero inoxidable, para posteriormente ser molturada en frío garantizando, así, sus valores físicos. Una vez decantada de modo natural, pasa por depósitos de acero inoxidable permaneciendo a una temperatura controlada de 19-22°C. Por último, realizamos el control de calidad, filtramos el aceite y eliminamos la materia orgánica en suspensión, envasando finalmente el producto

NOTAS DE CATA

Intensidad de frutado:	Alta, donde predomina el plátano verde y la almendra
Nariz:	Combinación de tomate y alcachofa que imprimen frescura en la valoración sensorial por vía directa
Gusto:	Intensidades medias de "amargo" y "picante" siendo fluido en garganta

MARIDAJE

Ideal para acompañar ensaladas, en tostadas, para aromatizar carnes o pescados, así como en aderezo a platos exóticos como el ceviche y las frutas tropicales

