

Aceite de Oliva Virgen Extra

PIÑONERA

CALVESTRA
esencia



OLIVAR

Finca Calvestra, en Requena. (Valencia)
Olivar tradicional de montaña, a más de 900 m, con elevada pendiente y en seco. Suelo pobre, calizo dolomítico con textura franco-arenosa.

OLIVICULTURA

Tradicional con mínima intervención.
Plantaciones poco densas en Agricultura Ecológica.

CONDICIONES AÑADA 2013

Invierno frío y seco. Primavera fría y verano lluvioso.

RECOLECCIÓN

A mediados de Noviembre de 2013.
Recolección a ordeño y acopio en cajas.
Momento de recolección en función del índice de madurez del fruto.

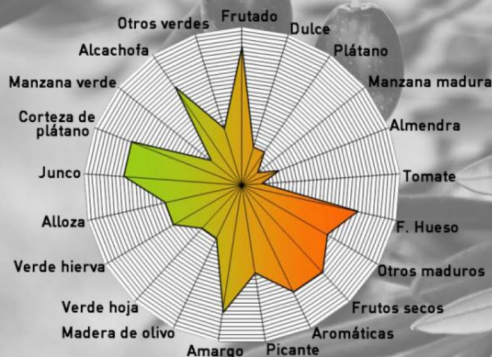
VARIETADES

Piñonera, autóctona de Requena.

ELABORACIÓN

Molturación nocturna, inmediata a la recolección.
Breve amasado en frío, extracción de bajo rendimiento. (9%)

GRADO DE ACIDEZ		
0,17 %		
ÍNDICE DE PERÓXIDOS		
9 meq de O ₂ activo/Kg. Aceite		
ABSORVANCIAS		
K 270	K 232	Delta K
0,17	2,23	< 0,001



NOTA DE CATA

Aceite de oliva virgen extra, frutado verde intenso, con notas vegetales y notables balsámicos con notas aterciopeladas de fruta tropical en sazón.

Aceite amargo, de picante medio y con marcada astringencia, resultando un paso por boca fresco, ligero, envolvente y larguísimo. Retrogusto fresco y muy vegetal, con sensaciones finales dulces, casi goloso.

De estructura contundente, equilibrado por el nivel de frutado y su complejidad bien definida.

La combinación de las notas verdes intensas con matices maduros, de las sensaciones balsámicas con la astringencia, amargor y picante genera una experiencia placentera y exótica.

MUSTIGUILLO
BODEGA Y VIÑEDOS

Ctra. N-330, km 196
EL TERRERAZO-UTIEL-VALENCIA
Tel. +34 962168260
info@bodegamustigillo.com
www.fincacalvestra.com