



# OLIVERD

## Arbequina 2014



### FICHA TÉCNICA

<b>Variiedad de Oliva:</b>	100% Arbequina.
<b>Cosecha:</b>	Otoño 2014.
<b>Categoría:</b>	Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE).
<b>Acidez:</b>	0,1°
<b>Índice de Peróxidos:</b>	9,6 mEq O <sub>2</sub> /kg.
<b>Contenido en Ceras:</b>	55,8 mg/kg.
<b>K270:</b>	0,10.
<b>Filtrado:</b>	Sí, para garantizar la óptima conservación de sus cualidades.
<b>Envases:</b>	Botella de vidrio oscuro de 500 ml. con tapón irrellenable.

### 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 finales de octubre hasta finales de noviembre. Añada de producción media, 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 amarillo transparente y brillante.

Frutado verde de intensidad ligera, maduro con notas de tomate, hierba y almendra. De densidad suave, es un aceite dulce con un ligero amargor en paladar y garganta.

Es un aceite muy suave y delicado.

### SUGERENCIAS DE USO Y MARIDAJE

Se recomienda su uso en crudo para poder saborear todos sus aromas y matices.

Es perfecto para maridar carpaccios o mayonesas, además de combinar muy bien con pescados de cocciones simples. Combina muy bien con platos frescos tanto de hortalizas como de legumbres, aunque también se puede usar como aderezo final en platos calientes o templados como carnes a la brasa, tapas o pastas.

Es perfecto para servir con pan, tomate y un poco de sal, acompañado por algún queso curado o charcutería, además de encurtidos.

Obtenga esta ficha  
en formato PDF:



Descubra nuestros otros  
Aceites de Oliva Virgen Extra:

- OLIVERD Frantoio.
- OLIVERD Koroneiki.

AGRO TRAMUNTANA, S.L.

[www.agrotramuntana.com](http://www.agrotramuntana.com) [info@agrotramuntana.com](mailto:info@agrotramuntana.com)

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