

Elais

Aceite de Oliva Virgen Extra



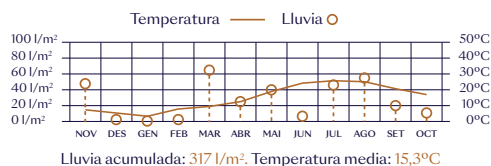
Cosecha	30 de octubre del 2022
Producción	1.245 botellas
Variedades	Arbequina y Corbella
Elaboración	Recogida de las olivas en su punto óptimo de maduración y acidez, por cada variedad. Prensado en frío separando las variedades y realizando el cupaje una vez obtenido el aceite limpio. Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de nuestros olivos exclusivamente por medios mecánicos.

Nota de cata Aceite fresco, especiado en nariz, elegante y sutil, de color oro brillante y de sabor intenso y persistente, que hace de él un producto sávido y gustoso, perfecto para tomar crudo en ensaladas, tostadas y solo.

Datos analíticos

Acidez total	0,35°
Valor energético por 100 ml	824 Kcal
Proteínas	0,0 g
Hidratos de Carbono total	0,0 g
Sal	0,0 g
Grasas totales	91,5 g
Ácidos grasos saturados	15,5 g
Ácidos grasos monoinsaturados	66,3 g
Ácidos grasos poliinsaturados	9,7 g

Climograma 2022



Datos vinícolas

Nombre de la parcela	Les Oliveres
Marco de plantación	3,4m x 1,2m
Textura del suelo	Suelo franco, con niveles bajos de materia orgánica
Situación	Manresa
Altitud	340 metros
Orientación	Sur - Oeste
Tratamientos	Siguiendo los parámetros que rigen la agricultura ecológica y regenerativa

