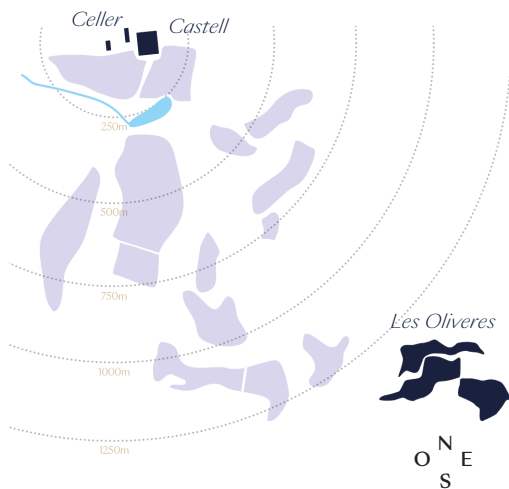
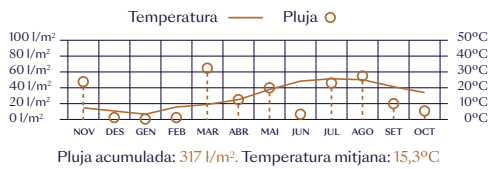


# Elais

## Oli d'Oliva Verge Extra



### Climograma 2022



Collita	30 d'octubre del 2022
Producció	1.245 ampolles
Varietats	Arbequina i Corbella
Elaboració	Recollida de les olives en el seu punt òptim de maduració i acidesa, per cada varietat. Premsat en fred separant les varietats i realitzant el cupatge un cop obtingut l'oli net. Oli d'oliva de categoria superior obtingut directament de les nostres olives i només per mitjans mecànics.
Nota de tast	Oli fresc, especiat en nas, elegant i subtil, de color or brillant i de sabor intens i persistent, que fa d'ell un producte sàpid i gustós, perfecte per prendre cru en amanides, torrades i sol.

### Dades analítiques

Acidesa total	0,35°
Valor energètic per 100 ml	824 Kcal
Proteïnes	0,0 g
Hidrats de Carboni total	0,0 g
Sal	0,0 g
Greixos totals	91,5 g
Àcids grassos saturats	15,5 g
Àcids grassos monoinsaturats	66,3 g
Àcids grassos poliinsaturats	9,7 g

### Dades vinícoles

Nom de la parcel·la	Les Oliveres
Marc de plantació	3,4m x 1,2m
Textura del sòl	Sòl Franc, amb nivells baixos de matèria orgànica.
Situació	Manresa
Altitud	340 metres
Orientació	Sud - oest
Tractaments	Seguint els paràmetres que regeixen l'agricultura ecològica i regenerativa.