



HERETAT
OLLER DEL MAS



ACEITE DE OLIVA VIRGEN OLLER DEL MAS

Añada	2016
Producción	2.200
Varietades	Arbequina y Corbella
Elaboración	<p>Recogida manual de las aceitunas en su punto óptimo de maduración y acidez para cada variedad.</p> <p>Prensado en frío separando las variedades y realizando el <i>cupage</i> una vez obtenido el aceite limpio.</p> <p>Aceite fresco, especiado en nariz, elegante y sutil, de color oro brillante y de sabor intenso y persistente, que lo hace un producto gustoso y fino, perfecto para tomar en crudo con ensaladas, tostadas y también solo.</p>

DATOS ANALÍTICOS

Grau d'acidesa: 0,20^º

Varietats: Arbequina i Corbella

DATOS VINÍCOLAS

Nombre de la parcela	Parcela El Puig
Marco de plantación	3,40m x 1,20m
Año de plantación	2004
Tipos de suelo	Tierra franco-arcillosa con niveles bajos de materia orgánica
Pluviometría 2016	383 litros/m ²
Sistema de conducción	Intensivo Arbequina y Extensivo Corbella
Situación	Manresa
Altitud	340 metros
Orientación	sud-oeste
Producción mediana	1.000 kg/ha
Tratamientos	Siguiendo los parámetros que rigen la agricultura ecológica

