



AUBOCASSA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

D.O. OLI DE MALLORCA

FICHA TÉCNICA

Calificación: Aceite de oliva virgen extra

Acidez máxima: 0,18°

Variedades: 100% Arbequina

Procedencia: Pla de Mallorca, Finca Aubocassa, Manacor (Mallorca)

Fecha de recolección:

Noviembre y Diciembre de 2015.

Características del suelo: Lascas de roca calcárea en disposición laminar de arcillas intercaladas. Tierra cubierta de piedra en un 80%. Suelo pobre, muy apto para cultivo de especies leñosas mediterráneas.

CATA

Color: Verde amarillento

Aspecto: Opalescente

Nariz: Muy intenso, a 15 cm. de la copa se aprecian los aromas cítricos de piel de limón y hoja de limonero.

A medida que la nariz se acerca, son las hierbas verdes finas y el lentisco los que toman el turno.

En el borde de la copa aparece el huerto con el tomate de ramallet como protagonista.

Dentro están las frutas, manzana, melocotón, pera y kiwi.

Al fondo los frutos secos y sobre todo la almendra verde.

Boca: Textura fluida y fresca, deja una sensación amable y muy agradable.

La almendra verde y las frutas frescas tapizan la boca. Delicado e intenso.

Una ligera sensación picante estimula las papilas.

BALANCE Y EQUILIBRIO, LIMPIO Y TRANSPARENTE.



WWW.AUBOCASSA.COM