

L'AMO AUBOCASSA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
D.O. OLI DE MALLORCA



FICHA TÉCNICA

Calificación: Aceite de oliva virgen extra

Acidez máxima: 0,1°

Variedades: Alberquina y Picual

Procedencia: Diferentes fincas del Pla de Mallorca

Fecha de recolección: Noviembre y Diciembre de 2015

Características del suelo: Suelos variados. Heterogéneos desde suelos profundos y ricos, hasta suelos muy pobres.

CATA

Aspecto: Ligeramente opalescente que indica que el aceite no está filtrado.

Color: Verde amarillo.

Nariz:

Sobre la copa: Aparecen aromas muy intensos que denotan frescura.

Hierba fresca en los lindes del camino y flores de plantas aromáticas.

A ras de copa: Hierba buena y menta que despejan la nariz dando una gran sensación de frescor

Dentro de la copa: Tomate, planta de la tomatera y hoja de olivo, clorofila.

En el fondo: Lentisco y matas en la pleta. (zona boscosa en las fincas de Mallorca)

Melocotón, pistacho verde y hoja de limonero.

Brisa salina y tierra fresca.

Boca: Textura fluida y frescura.

Almendra verde, hierba verde, con notas picante de nivel medio.

Hierbabuena, menta y pistacho.

Envolvente y elegante, con el carácter y la raza del campo del Pla Mallorquín.



WWW.AUBOCASSA.COM