

Mas Donís Aceite de oliva – Virgen Extra

Denominación de Origen Protegida Siurana

Variedades:

- 90% arbequina
- 10% morrut, farga y rojal

Olivos: La mayoría tienen de 200 a 250 años de edad.

Cosecha: De noviembre a enero. Pintas manuales o semi mecanizadas.

Elaboración:

El mismo día que se cosechan se llevan al molino, se separan las hojas y otros restos, se lavan, se muelan con un molino de martillos y se macera la molienda a baja temperatura durante una hora y media. La molienda se procesa en el decanter que separa la parte sólida de la líquida, y la líquida se centrifuga para separar el agua del aceite. Por último, el aceite reposa en tinas de acero inoxidable y se filtra suavemente, antes de embotellar, con tierras diatomeas.

Producción: Aproximadamente 5000 ampollas (50cl.)

Análisis:

- Grado de acidez 0,26% P/P ácido oleico.

Nota de cata:

Perfil afrutado verde, de intensidad media-alta. Aromas secundarios típicos de la variedad arbequina con dominio de hierba cortada, connotaciones de tomate, almendro y nueces verdes. En boca presenta un toque picante y es algo dulce, con un ligero amargor y una astringencia baja que favorece la sensación de dulzura. Final de boca almendrado. El conjunto resulta equilibrado.

