

Mas Donis aceite

Nota de cata

Perfil verde afrutado, de intensidad media- alta. Presenta aromas secundarios típicos de la variedad arbequina, con hierba cortada muy presente, connotaciones de tomate, almendra y nueces verdes.

En boca presenta un punto picante y un punto dulce, con un ligero toque amargo y una baja astringencia que favorece la sensación de dulzor. Final almendrado. El conjunto resulta equilibrado.

Variedades

90% arbequina

10% morrut ,farga y rojal.



Olive Trees

La mayoría de 200 a 250 años.

Cosecha

Peines manuales o semi mecánicos.

Elaboración

El mismo día que se recogen se llevan al molino, se separan las hojas y otros residuos, se limpian, muelen con un molino de martillos, se macera la pasta a baja temperatura durante 1,5 h, se procesa la pasta en el decanter que separa la parte sólida de la líquida, y la líquida va a la centrifuga que separa el agua del aceite. Reposo el aceite en tanques de acero inoxidable y antes de embotellar se filtra suavemente con tierras de diatomeas.

Análisis

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