

Mas Donís Oli – Verge Extra

Denominació d'Origen Protegida Siurana

Varietats:

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

Olivers: La majoria tenen de 200 a 250 anys.

Collita: De novembre a gener. Pintes manuals o semi mecàniques.

Elaboració:

El mateix dia que es cullen es porten al molí, se'n separen les fulles i altres restes, es renten, es molen amb un molí de martells i es macera la mòlta a baixa temperatura durant una hora i mitja. La mòlta es processa al decanter que en separa la part sòlida de la líquida, i la líquida se centrifuga per separar l'aigua de l'oli. Finalment, l'oli reposa en tines d'acer inoxidable i es filtra suaument, abans d'embotellar, amb terres diatomees.

Producció: Aproximadament 5000 ampolles (50cl.)

Anàlisi:

- Grau d'acidesa 0,26% P/P àcid oleic

Nota de tast:

Perfil afruïtat verd, d'intensitat mitjana-alta. Aromes secundàries típiques de la varietat arbequina amb domini d'herba tallada, connotacions de tomàquet, ametlló i nous verdes. En boca presenta un toc picant i és un pèl dolç, amb una lleugera amargor i una astringència baixa que afavoreix la sensació de dolçor. Final de boca ametllat. El conjunt resulta equilibrat.

