

Karretània

RODAMON OLI D'OLIVA VERGE EXTRA



d'O
Oli de Mallorca
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



Datos de identificación

Indicación de origen: Aceite de Mallorca

Zona de producción: Consell

Varietades : Arbequina

Presentación del producto

Tipo de botella: Vidrio / Lata

Capacidad: 0,5 LT / 2 LT

Añada: 2023

Datos de producción

Los olivos son cultivados siguiendo las normas de producción ecológica, aprovechando los recursos que la propia naturaleza nos ofrece. Las aceitunas son recogidas mecánicamente en su momento óptimo de maduración. Inmediatamente son molidas en una almazara con batido a Tª inferior a 27 °C y extraído el aceite con decánter y centrífuga. Se conserva en un depósito inerte dónde de manera natural se decantan los restos de agua de vegetación, sin filtrar.

Analítica

Analítica

Acidez: 0,20

Índice peróxidos: 5.9 meq O₂/kg

Cata oficial

Afrutado: 5,5 Amargo: 3,5

Picante: 3,9 Verde hierba: 3,1

Almendra: 4,3 K-270: 0,09 K-232: 1,67

Aceite con frutado medio alto. Con aromas a almendra, hierba, manzana y notas de plátano. En boca con amargo y picante medio.

La explotación

La parcela de olivos dónde se obtienen nuestras aceitunas fue plantada el año 2004 en la finca conocida como s'Oliver Espés. Se encuentra ubicada en el municipio de Consell, en un terreno arcilloso y pedregoso, de origen aluvial y elevada profundidad que favorecen el correcto desarrollo de los árboles. El agricultor encargado de la explotación es Antoni Sans Cañellas, hijo, nieto, bisnieto de agricultores e ingeniero agrónomo, quien desde sus principios ha expresado su pasión por todo lo relacionado con el campo. Los olivos fueron el primer cultivo que implantó al finalizar sus estudios e incorporarse al campo, con el objetivo de conseguir un gran aceite.

Vida útil de 18 meses, Conservar a temperatura ambiente y proteger del calor y luz solar.