



Cosecha 2006, primer año de producción.

HACIENDA IBER

Aceite de Oliva Virgen Extra · Selección Frutado Medio

Es un cupage de diferentes partidas de Arbequina y Arbosana que permite reunir en un único aceite todas las características deseables para un producto de un perfil comercial adaptado a todos los consumidores para el día a día. Se comercializa en botellas de cristal oscuro, con una agradable imagen, en capacidades de 250, 500 y 750 ml., así como en latas de 250 ml., 2 y 5 litros.

SELECCIÓN FRUTADO MEDIO

Región: Aragón.

Zona de producción: Mequinenza.

Altitud: 120 metros sobre el nivel del mar.

Variiedad: Arbequina 10%, Arbosana 50%, Frantoio 40%

Sistema de Recolección: Mecánica.

Período de Recolección: Del 15 de Octubre al 10 de Noviembre de 2006.

Sistema de extracción: A ciclo continuo en dos fases.

Aspecto: Limpio por filtración.

Densidad: Fluidez media.

Color: Amarillo oro con tonos verdosos.

Aroma: frutado medio, fresco y limpio, complejo, caracterizado de notas vegetales y aromas frescos.

Sabor: Potente, armónico. Fino y elegante caracterizado de notas amargas y picantes con carácter y óptima armonía. Retrogusto largo y complejo rico de notas vegetales y especias.

Maridaje: Todo tipo de alimentos cotidianos: ensaladas, verduras frescas, carnes y pescados. Ideal para salsas y mahonesas.

Análisis efectuado en el Laboratorio Agroalimentario - Departamento de Agricultura y Alimentación – Diputación General de Aragón en Diciembre de 2006:

Acidez: 0,10 % (de ácido oleico)

Índice de peróxidos: 4,30 meq O₂/Kg