CORATINA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PREMIUM

FICHA TÉCNICA

DEHESA
EL MOLINILLO
Despensa Natural

Carretera CM-4017, km 50 – Finca el Molinillo
13194 Retuerta del Bullaque (Ciudad Real) - España

info@dehesaelmolinillo.com T +34 925 590 660

www.dehesaelmolinillo.com

CORATINA

100% CORATINA

- *Zona de producción:* Ciudad Real, al abrigo de los Montes de Toledo.
- *Altitud:* 750 m.
- *Variedades:* Olivos de la variedad Coratina.
- *Período de recolección:* Primera quincena de noviembre.
- *Sistema de recolección:* Vibrador de tronco con paraguas invertido.

ELABORACIÓN

Cada aceituna llega a la almazara en perfectas condiciones, libre de hojas y ramas, transportada en cajas perforadas que evitan el calentamiento y cualquier fermentación. En menos de 6-8 horas pasa del árbol a la molturación, asegurando su frescura. La extracción se realiza en frío, con un sistema continuo de dos fases y un mínimo aporte de agua, preservando sus características más puras.

Almacenamiento: En depósitos de acero inoxidable en bodega subterránea para mantener sus cualidades de forma natural.

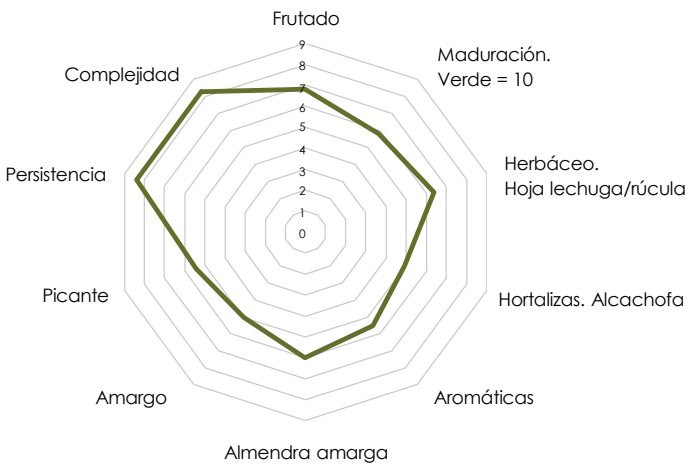
- *Color:* Verde intenso, brillante, con reflejos dorados.
- *Aroma:* Frutado intenso de aceituna verde y notas maduras. Muy complejo en aromas tanto frutales como herbáceos. Destacan las plantas aromáticas, la alcachofa, pimiento verde, hoja de rúcula, almendra amarga y frutas de otoño como la mora. Toques tostados que recuerdan la canela y el café recién tostado.
- *Sabor:* La entrada en boca es frutal y aparecen todas las notas percibidas en nariz. El amargo es medio y el picante algo más intenso y progresivo. Almendrado y persistente. Balsámico.

MARIDAJE

Ideal para degustar en crudo y crear combinaciones con productos como carnes de larga maduración o pescados curados. Perfecto para quienes buscan una experiencia gustativa intensa y prolongada.

Presentación: Botella de 500 ml y 250 ml.

TOP 10 AWARDS 2024 EVOOLEUM GUIDE 2025 97/100

- **MEJOR ABSOLUTO EVOOLEUM 2024**
- **MÁS SALUDABLE DEL MUNDO EVOOLEUM 2024**

COSECHA 2025 - 2026