EMPELTRE

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

EMPELTRE

100% EMPELTRE

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

ELABORACIÓN

Para garantizar la máxima calidad, la aceituna se transporta en cajas perforadas, sin hojas ni ramas, evitando el calor y cualquier alteración. Una vez en la almazara, se moltura en menos de 6-8 horas, asegurando su frescura. El proceso de extracción en frío, mediante un sistema continuo de dos fases y con un bajo aporte de agua, permite conservar intactos sus matices aromáticos y beneficios naturales.

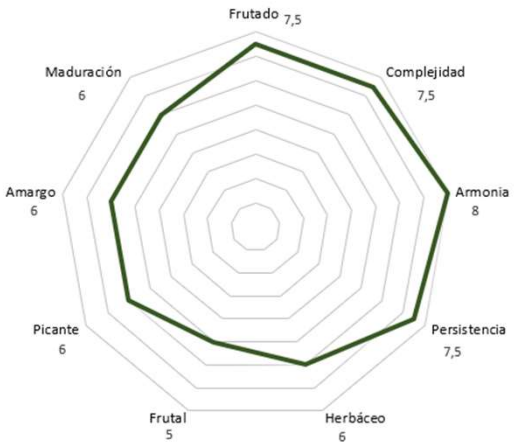
Almacenamiento: En depósitos de acero inoxidable en bodega subterránea para mantener sus cualidades de forma natural.

- *Color:* Verde intenso, brillante, con reflejos dorados.
- *Aroma:* Frutado intenso de aceituna verde, con aromas herbáceos, hierbas silvestres, frutales como la manzana, el aguacate y el plátano verde y los frutos frescos destacando la nuez, el pistacho y ligeramente la almendra.
- *Sabor:* En boca tiene una entrada suave y compleja, un amargo y un picante medio y progresivo que recuerda la pimienta negra. Equilibrado, armónico y de gran persistencia.

MARIDAJE

Perfecto para ensaladas frescas, maridado con hojas aromáticas o frutos secos. También ideal en repostería o para acompañar el chocolate, donde su fluidez realza la experiencia.

Presentación: Botella de 500 ml y 250 ml.

· **MEJOR EMPELTRE DEL MUNDO EVOOLEUM 2024**

COSECHA 2025 - 2026