CORNICABRA

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

CORNICABRA

100% CORNICABRA

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

ELABORACIÓN

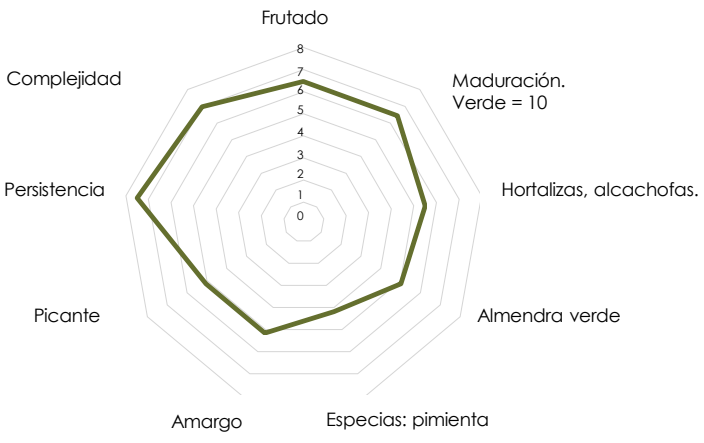
Recién cosechada, la aceituna llega a la almazara limpia y en cajas perforadas, lo que impide su calentamiento y posibles fermentaciones. La molturación se lleva a cabo en menos de 6-8 horas, preservando su frescura. La extracción en frío, con un sistema continuo de dos fases y un uso mínimo de agua, garantiza que el aceite conserve todas sus propiedades sensoriales y saludables.

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, fresco y de gran complejidad. Destacan en nariz las notas de hortalizas como la alcachofa, el pimiento, tomate, piel de plátano y manzana y almendra verdes. Especiado.
- *Sabor:* En boca es suave y complejo en la entrada, un amargo medio y un picante posterior que termina recordando la pimienta en la punta de la lengua. Equilibrado y armónico.

MARIDAJE

Ideal para acompañar mariscos, panes artesanos o verduras de temporada como alcachofas y patatas. También excelente para regar tomates frescos o en recetas frías, templadas y calientes, como sofritos, marinadas, o para cocinar con alta temperatura, como en woks o carnes a la brasa.

Presentación: Botella de 500 ml y 250 ml.

COSECHA 2025 - 2026