



## FICHA TÉCNICA AOVE COLECCIÓN ARTE: GOYA

### DESCRIPCIÓN

El aceite de oliva virgen extra Casa de Alba “Colección Arte”, ha sido obtenido de aceitunas de la variedad Picual, en el momento óptimo de madurez para obtener un aceite frutado, equilibrado y armónico. Olivos centenarios donde solo la mano del hombre puede desprender los frutos de una recolección temprana.

### TRADICIÓN

- Importante patrimonio histórico-cultural que se remonta al siglo XIII.
- Olivar, patrimonio natural de más de 500 años.
- Molino de san Fernando, patrimonio inmueble de Andalucía del siglo XVIII.
- Fuente importante de empleo para más 100 familias andaluzas.





## CALIDAD E INNOVACIÓN

- Producción propia.
- Variedad de aceituna 100% picual.
- Cosecha temprana.
- Extracción en frío.
- Se necesita 10 kg aceituna para extraer 1 Litro. (3000 aceitunas para 1L).
- Estrictos controles de tiempos de maduración, recolección y procesos.
- Certificaciones de calidad más rigurosas:
  - o ISO 9001,
  - o IFS FOOD V6-HIGHER LEVEL
  - o ISO 14001

## NOTA ORGANOLÉCTICA 2016 – 2017

Variedad 100% Picual. Frutado de aceituna verde que alternan con notas de frutos más maduros. Descriptores verdes de plantas silvestres, destacando las notas frutales manzana y plátano. Su entrada en boca es dulce, fluido, muy agradable, con un amargor ligero y picor muy equilibrado. En el retrogusto podemos apreciar descriptores más verdes, destacando la alcachofa, el plátano, plantas aromáticas y la almendra amarga. Podemos decir que es un aceite muy equilibrado, complejo y armónico.

NOTAS LABORATORIO 2016 – 2017

AOVE	PARÁMETROS DE CALIDAD
Acidez (%)	0,12
Índice de peróxidos mEqO <sub>2</sub> /kg	3
K <sub>270</sub>	0,12
K <sub>232</sub>	1,23
Delta-K	< 0,01
Humedad	< 0.1
Impurezas	0,0
Esteres Alquílicos:	21
Ceras mg/kg	37