

Mas Donis oli

Nota de tast

Perfil afruitat verd, d'intensitat mitjana-alta. Aromes secundàries típiques de la varietat arbequina amb domini d'herba tallada, connotacions de tomàquet, ametlló i nous verdes. En boca presenta un toc picant i és un pèl dolç, amb una lleugera amargor i una astringència baixa que afavoreix la sensació de dolçor.

Final de boca ametllat. El conjunt resulta equilibrat.

Varietats

90% arbequina

10% morrut ,farga i rojal



Olive Trees

La majoria tenen de 200 a 250 anys.

Collita

Pintes manuals o semimecàniques

Elaboració

El mateix dia que es cullen es porten al molí, se'n separen les fulles i altres restes, es renten, es molen amb un molí de martells i es macera la mòlta a baixa temperatura durant una hora i mitja. La mòlta es processa al decanter que en separa la part sòlida de la líquida, i la líquida se centrifuga per separar l'aigua de l'oli. Finalment, l'oli reposa en tines d'acer inoxidable i es filtra suaument, abans d'embotellar, amb terres diatomees.

Anàlisi

Grau d'acidesa 0,26% P/P àcid oleic