

Tianna Negre Aceite de Oliva Virgen extra 2015



oliven: **100% arbequina**

flaschen: **0,5 l**



bodenart: **call vermell – kalkhaltige lehmerde**

anbaubereich: **westliche inselmitte**

niederschlagsmenge: **450-500 mm/jahr**

inverkehrbringer: **antonio nadal, S.A.U.**

C/ Conradors, 28-30

07141 Marratxí, Mallorca

herstellung

Von Hand, in den ersten 2 Wochen im November, wenn die Oliven die Farbe wechseln und somit die gewünschte Reife haben.

Ausschließlich mechanisches Verfahren. Die Oliven werden samt Kern gemahlen und ihnen werden mittels Kaltschleudung der Saft entzogen. Das entstandene Öl ruht zwei Monaten in Stahltanks, damit sich die restlichen Festanteile absetzen können. Erst dann wird das Olivenöl ohne Filtrierung abgefüllt. Deswegen kann sich mit der Zeit ein kleiner Absatz in der Flasche bilden. Ausbeute pro kg: 12%.

geschmack

Weich und ausgewogen im Gaumen mit dezenten vegetalischen Noten. Im Abgang rund und ohne Bitterkeit.

aussehen

Ein strahlendes, klares und sauberes Aussehen, mit Nuancen von Gelb-Goldtönen und einem leichten grünlichen Schimmer.

geruch

Frische, intensive Aromen, die an grüne Mandeln und frisch geschnittenes Gras im Sommer erinnern.