

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA “ Chozas “

Zona de producción: Valencia, Término municipal de Requena

Altitud: 650 m s. n. m. Tierras del interior de la comunidad valenciana

Variedades: Olivos de la variedad Cornicabra principalmente, Arbequina, chiquitita y Tosca.

Sistema de recolección: vibrador manual y Paraguas invertido.

Periodo de recolección: Segunda quincena de Octubre.

Sistema de Extracción: Sistema continuo de dos fases, con extracción en frío 27º

Almacenamiento: Depósitos de acero Inox.

Color: Verde intenso

Aroma: En nariz presenta un aroma a aceitunas verdes, manzana verde, hierba, Verde hoja y verduras frescas.

Sabor: **Equilibrado fluido dulce**, Ligeramente amargo y picante, sabor a almendras dulces, hoja de tomatera, alcachofa, y plátano maduro.

Ensamblaje: Por su clasificación es un aceite que marida perfectamente con cualquier plato, especialmente ensaladas, verduras frescas, pescados, postres, quesos frescos, salsas y carnes blancas.

Acidez: 0.4º **Peróxidos:** 6.3 **k270:** 0.7 **k232:** 1.6 **AK** 0.01 **Esteres Etfílicos:** <15

Mediana de Frutado: 5.2, **Mediana de Amargo:** <1 **Mediana de Picante:** <1

Clasificación: Frutado ligero maduro

