

FICHA TÉCNICA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "PAGOS DEL GUERRER"

**Zona de producción:** Moixent, Término municipal de La Costera.

**Altitud:** 350 m s. n. m. a orillas del Mediterráneo.

**Varietades:** Olivos de la variedad Grosal

**Sistema de recolección:** cosechadora

**Periodo de recolección:** Segunda quincena de Octubre.

**Sistema de Extracción:** Sistema continuo de dos fases, con extracción en frío 20º

**Almacenamiento:** Depósitos de acero Inox.

**Color:** Verde intenso.

**Aroma:** En nariz presenta un aroma Frutado Verde de gran intensidad, Higuera, Tomatera almendras verdes, piel de plátano, pomelo y tomate

**Sabor:** dulce y suave, almendrado y nueces, persistente con notas herbáceas, redondo y bien estructurado.

**Maridaje:** amplio

**Análisis Químico:** Acidez: 0.17, peróxidos: 3.1 k232: 1.9 k270: 0.11 Esteres Etílicos: <10 mg/kg

