

ACEITE DE OLIVA

Extra Virgen, extra amargo, extra picante

ESTRATTO DI CORATINA

VARIEDAD

Coratina 100%

COSECHA

Manual

TIPO DE SUELO

Arcillo calcáreo sobre rocas sedimentarias de textura limosa, ricas en carbonato de calcio, del período cuaternario.

SUPERFICIE DEL OLIVAR

3,4 hectáreas

SISTEMA DE EXTRACCIÓN

Continúo de dos fases en frío

UN PRODUCTO EXCLUSIVO ELABORADO EN PEQUEÑA ESCALA

En los Olivares de Domaine Castelar, y bajo el sol de Progreso – Canelones, maduran los mejores frutos para dar vida a los Aceites de Oliva Familia Deicas.

Unas pocas botellas son producidas al año, con la máxima calidad.

Para producir este Estratto di Coratina, las aceitunas son cosechadas muy precozmente, cuando la fruta aún está verde. De esta forma se busca maximizar la intensidad de los sabores.

El proceso de extracción es muy cuidadoso, se realiza en una almazara de pequeñas producciones y se protege del oxígeno para mantener la concentración.

Se trata de un aceite mucho más amargo y picante que un aceite regular. Es un producto ultra concentrado, un extracto, para usar en pequeñas cantidades. Especialmente indicado cuando se quiere agregar el sabor de un aceite amargo y picante sin aportar demasiado contenido graso.

PERFIL ORGANOLÉPTICO

Aroma intenso de aceituna verde con notas de hierba, hoja de tomate y espárragos en una compleja mezcla con frutos secos y especias. En boca mantiene su perfil verde con gran volumen y persistencia, finalizando con una marcada sensación extra picante y amarga.

TOPOGRAFÍA

Suavemente ondulado (2% a 3%)

CATEGORÍA

Extra Virgen

CLIMA

Templado a cálido con noches frías y lluvias homogéneas durante el año.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

333 árboles por hectárea

