



## LA BOELLA KORONEIKI

**ZONA DE PRODUCCIÓN** Tarragona.

**VARIEDADES** 100% Koroneiki.

**ELABORACIÓN** Sistema de plantación intensiva. Esto permite recogida mecánica de la aceituna. El tiempo entre cosecha y molturación del fruto se reduce al máximo, la aceituna no cae al suelo, se recoge del árbol.

Se extrae el aceite utilizando métodos físicos (triturado, batido y separación). Cuando las aceitunas están limpias de hojas e impurezas se procede a la molturación y se obtiene una pasta homogénea.

**CATA** Aceite equilibrado y armónico con un marcado toque de amargor y picante que predominan sobre el dulce y el astringente.

**ACIDEZ** < 0,2°.