

## Fitxa tècnica Oli d'Oliva Verge Extra La Gaeta



Oli d'Oliva Verge Extra **La Gaeta**, de la varietat Empeltre produït en el molí propi de l'empresa familiar **Vallespí Vidal**, situada a Vilalba dels Arcs, en la Terra Alta (Tarragona).

La recol·lecta de les olives es realitza en el punt òptim de maduració per aconseguir un oli verd fruitat amb picants i amargs molt equilibrats.

Tot el procés, des de la recol·lecció fins l'envasat s'utilitzen processos mecànics garantint el perfecte estat de les olives fins al molí d'oli i un cop produït, filtrat i reposat en dipòsits d'acer inoxidable.

La Gaeta Empeltre, a estat premiat en diferents concursos d'oli d'oliva a nivell internacional, com Terraolivo de Israel, i a nivell estatal, com els Premis del Centre de Desenvolupament de l'Oli de Reus.

### **Característiques organolèptiques:**

Perfil de fruitat verd intens, denotant matisos propis de fruits de qualitat i un procés d'elaboració net i ben regulat.

**Olor:** Aromes secundaris fàcilment identificables, amb domini de notes verdes (herba i fulla d'olivera), així com connotacions de nou.

**Sabor:** Picant i amarg, amb una dolçor mitjana, que equilibra les sensacions de boca. Astringència mitjana, potenciada per les sensacions vegetals que presenta. Acidesa de <0,2°.

