

AURA

Aceite de Oliva Virgen Extra / *Extra Virgin Olive Oil*

Variedades / Varieties:

Lojaime, Picual

Edad del olivar / Age of the

olive-tree: > 100 años / >
100 years

Parcela / Piece of ground:

Montes Orientales de
Granada

Superficie / Size: 7 Has

Franja Altitudinal / Height

ranges: 800 - 900 MSNM

Climatología / Climatology:

Mediterráneo Continental /
Continental Mediterranean

Orientación / Orientation:

SE

Pendientes / Slopes: 15

- 25%

Recolección / Harvest:

Vareo y ordeño manual
(Noviembre) / *Pole beating
& harvested manually (In
November)*

Extracción / Extraction: En

frío / *Cold*

Filtración / Filtration:

Decantación por gravedad /
Gravity decantation

Acidez / Acidity: 0,2 de

ácido oleico · 100g / *0.2 of
oleic acid 100g*



Nota de cata / Tasting note:

En nariz presenta un frutado intenso dominado por los aromas verdes a hierba recién cortada, a la tomatera, hoja de olivo y alloza (almendra verde). En boca presenta más amargo que picante. Por vía retronasal se refuerza el olor a tomatera.

/

When the oil caresses the nose, the fragrance that emanates conveys the essence of an intense fruity flavour; the scent of freshly cut grass predominates. In the sense of smell the tomatera, olive tree leaves, and green almond aromas take control of the nose. On the palate, the oil exhibits a bitter taste while suggesting a wisp spicy. The intensity and persistence of the tomatera aromas increase in the retro olfaction.