

ÓLEO *Quercus* DE FONTANA

Aceite de Oliva Virgen

Virgin Extra Olive Oil

Con la inquietud que nos caracteriza, desde Bodegas Fontana hemos decidido apostar por los productos de la tierra y que mejor complemento a la dieta mediterránea que nuestro aceite de oliva virgen Óleo QUERCUS de Fontana.

Bodegas Fontana with its characteristic dedication and passion, have decided to bet for a new land product. And what's better than the Virgin Olive Oil to complement the Mediterranean diet? We are pleased to introduce the Óleo QUERCUS de Fontana.

Variedad

Variety

Elaborado con aceitunas de las variedades Arbequina y Cornicabra provenientes de parcelas de olivares centenarios ubicados en Bolaños de Calatrava, Ciudad Real.

Made with olives of Arbequina and Cornicabra varieties from hundred-years-old olive trees, located in Bolaños de Calatrava, Ciudad Real.

Datos Técnicos

Technical information

Índice de refracción	1,4666
R. Synodios-K	Amarillo
Acidez	0,21 % ác. Oleico
Índice de peróxidos	6,70 meq O2/Kg aceite
Humedad y Materias Volátiles	0,14 %
Impurezas insolubles en Éter de Petróleo	0,030 %
Coficiente extinción específica K270	0,13
Coficiente extinción específica K232	1,27

Refraction Index	1,4666
R. Synodios-K	Yellow
Free Acidity	0,21 % Oleic oil
Peroxide Value	6,70 meq O2/Kg oil
Moisture and Volatile Matter	0,14 %
Insoluble impurities in light petroleum	0,030 %
Specific extinction K270	0,13
Specific extinction K232	1,27

Elaboración

Vinification

Se elabora nuestro aceite con aceitunas de las variedades Cornicabra, recolectadas a mano en el momento óptimo de maduración de árboles centenarios y aceitunas Arbequinas de las más tempranas y con un punto de verdor, todas ellas molturadas en frío para aprovechar al máximo todas sus características organolépticas y químicas, obteniendo aceites de una acidez nunca superior a 0,2%. Tras un minucioso seguimiento de todo el proceso de elaboración con las técnicas más modernas y avanzadas, elaboramos el coupage de OleoQuercus, con el que obtenemos finalmente un aceite potente y equilibrado.

We make our oil with hand picked Cornicabra olives, picked at perfect ripeness, from hundred-year old trees. The Arbequina olives, are picked earlier with a greenness point. Then the olives are pressed at cold temperature to take all their high quality potential.

Organoleptic and chemical characteristics:
After this delicate work, we produce high standard oils with an acidity lower than 0,2% After a meticulous monitoring of all the elaboration process and helped with modern and advanced technologies, we make the final blend of the Oleo Quercus, to get a powerful and balanced oil.

Nota de Cata

Tasting Notes

En nariz muy afrutado y elegante con una gran concentración de aromas y un recuerdo a manzana y almendra. En boca muy gustoso, dulce, delicado y con notas de fruta fresca, con un final muy largo y equilibrado.

On the nose it is fruity and elegant, with a high concentration of aromas and a remind of apple and almond. In mouth it is very tasty, sweet, delicate and with fresh fruit taste, with a long and balanced finish.

Presentación

Botella 0,50 l.

Presentations

Bottle 0,50 l.





OLEO

Quercus

DE
FONTANA



ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

2005