

ÓLEO  
*Quercus*  
 DE FONTANA

*Acete 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 Oleo 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 Oleo QUERCUS de Fontana.

*Varietad*  
*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 %
Coefficiente extinción específica K270	0,13
Coefficiente 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.

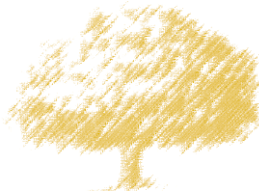
On the nose it is fruity and elegant, with a high concentration of aromas and a remind of apple and almond. In mouth it is very tasty, sweet, delicate and with fresh fruit taste, with a long and balanced finish.

*Presentación*

Botella 0,50 l.

*Presentations*

Bottle 0,50 l.





OLEO  
*Quercus*  
DE  
FONTANA  
  
ACEITE DE OLIVA  
VIRGEN EXTRA  
ARBEQUINA  
PICUAL

ACEITE  
VIRGEN  
EXTRA  
ARBEQUINA  
PICUAL