

# ESENCIA DE NEVADILLO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

## Marca:

- **ESENCIA DE NEVADILLO:** Aceite de Oliva Virgen Extra sometido a procesos mecánicos de extracción.

## Variedad:

- 100% Picual, con predominio de tipo nevadillo.
- Equilibrado, agradable y frutado medio.

## Grado de de maduración de la aceituna:

- Recolección la segunda quincena de noviembre.
- Elevada cantidad de polifenoles y antioxidantes.
- Maridaje perfecto con ensaladas, verduras, pastas. También en tostadas y para freír.
- De recolección de aceituna de maduración media. Producido, embotellado y comercializado por Faventi Jaén - Sinercus.
- La variedad Picual se caracteriza por ser muy estable lo que permite que su periodo de conservación de propiedades sea más largo, por lo que si se conserva en lugar fresco lejos de la luz y del calor, aguanta perfectamente un mínimo de dos años.



SINERCUS Agente único de venta mundial: SINERCUS  
[Info@terranduyar.com](mailto:Info@terranduyar.com) | [Orders@terranduyar.com](mailto:Orders@terranduyar.com)

## Detalles botella

**Material:** Vidrio oscurecido y PET.

**Cápsula:** En envase de vidrio, precinto retractilado.  
En PET tapón con precinto de plástico.

**Tapón:** En envase de vidrio irrellenable-Anti goteo. En PET tapón mediante rosca.  
Libreto informativo fichas técnicas: Idiomas: Español, Inglés, Francés.

**Capacidades:** Vidrio: 250ml, 500ml. PET: 1L, 2L, 5L.

**Acidez:** 0,18%, los AOVE lo son Si  $<0,8\%$ , sabiendo que a menor acidez mejor aceite.  
Esencia de Nevadillo es casi 5 veces menor que el límite de acidez.



## Descripción geográfica:

- **Ubicación:** Fincas Los Juncare, Vistalegre, integradas en Sierra Andujar en pleno corazón de Sierra Morena, Jaén. La cubierta vegetal cuidada y mimada durante todo el año, le confiere sus características únicas. El entorno de la sierra otorga al aceite una suavidad singular.
- **Marco de plantación:** Con mecanismos de producción naturales de forma que se garantiza una agricultura sostenible. Introduciendo métodos biológicos de producción integrada y otras técnicas, que compatibilizan la máxima calidad y la protección del medio ambiente. Sistema de riego por goteo.
- **Suelo y clima:** Suelos ácidos con las típicas cuarcitas del valle del Guadalquivir. Los inceptisoles del Guadalquivir confieren al aceite una suavidad, con respecto al picor y al amargor en los aceites, pero a la vez una intensidad elevada en los frutados.
- **Clima:** Tipo mediterráneo continental e influenciado por el Valle del Guadalquivir que, abierto al océano Atlántico, condiciona la circulación atmosférica de la provincia

## Notas de cata:

- En nariz presenta aromas a aceituna y almendra, con toques de manzana y alcachofa. De sabor suave.
- Dulce de entrada con amargor muy ligero y picante medio.
- Equilibrado, suave y frutado medio.

## Análisis químico y sensorial:

- **Análisis sensorial:** Presenta una Mediana del frutado muy elevada con amargo y picante medios. Muy importante NO PRESENTA DEFECTOS como se aprecia en la Mediana del defecto mayoritario = 0.
- **Indicadores de calidad:** Esencia de Nevadillo (EN) presenta unos parámetros de calidad excepcionales.
- **Índice de peróxidos:** EN = 4 frente al máximo para los AOVE de 20. Cuanto más bajo mayor calidad. Muestra la bajísima oxidación de las aceitunas antes de la molturación y del aceite después de la molturación que presenta nuestro aceite.
- **Índices de espectrofotometría en el ultravioleta:** EN =  $K-270 = 0,13$  los AOVE deben ser  $<0,22$ , EN =  $K-232 = 1,45$  los AOVE deben ser  $<2,5$  y TA =  $\Delta K < 0,01$  (debe cumplir esta condición). Estos índices muestran el escaso deterioro de nuestro aceite Esencia de Nevadillo tanto en la elaboración como en la conservación. En este caso sus valores tan bajos en relación con los máximos aceptables para AOVE's reflejan su enorme calidad.
- **Índices de ésteres etílicos de ácidos grasos:** EN = 2 y los AOVE deben ser  $<35$ . Este indicador de calidad y pureza muestra la escasa presencia de fermentación de nuestro aceite, tanto en las aceitunas previamente como en el aceite con posterioridad. Sus valores muy por debajo del máximo aceptable para AOVE's muestran su gran calidad.

## Proceso de extracción:

- **En frío**
- **Método de recolección:** Vibración (el fruto no se toca hasta su molturación). Se recolecta al vuelo evitando que la aceituna toque el suelo en todo momento. Las aceitunas se transportan de inmediato en cargas ligeras con sumo cuidado a la Almazara, sin que pasen más de 4 horas hasta su molturación.
- **Método de extracción:** Sistema continuo 2 fases donde nuestro maestro almazarero cuida cada detalle del proceso.
- **Almacenamiento:** En depósitos de acero inoxidable inertizado. Conservar en un lugar fresco, lejos de la luz y calor.

