

ACEITE DE OLIVA CUNA DE TIERRA

Área de Producción	Dolores Hidalgo, Guanajuato
Olivares	Viñedos Cuna de Tierra
Variiedad de Olivas	Arbequina 50%, Coratina 30%, 20% Mission.
Bodega	Cuna de Tierra
Presentación	375ml
Tipo	Extra Virgen

ELABORACION.

- Cosecha manual con peine, recolección en mallas en el suelo respetando las aceitunas.
- Soplado de las hojas para conservar únicamente las olivas.
- Pesado y molienda
- Se tritura la oliva, posteriormente se pasa a una centrifugadora.
- Por proceso de centrifugado se separa el aceite de la parte sólida.
- Una vez obtenida la separación, se decanta para conservar únicamente el aceite.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

- Fase visual.** Color verde laurel, brillante, untuoso, ligeros tonos amarillo pajizo.
- Fase olfativa.** Frutos aún verdes, aromas vegetales, hierba cortada, con notas de alcachofa, nuez, almendra y cereza.
- Fase gustativa.** De una untosidad agradable, empieza con unas notas verdes, nos puede recordar a hierbas aromáticas, algunas sensaciones picantes pero equilibradas.

SERVICIO

Se puede usar tanto para vinagretas, ensaladas como para cocinar. Nuestro acompañamiento favorito es para sazonar, una vez servido el plato, como decoración o agregar unas notas únicas en la degustación del platillo.

