

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PREMIUM iOliva

iOliva se define como un Aceite de Oliva Virgen Extra de vanguardia, un zumo de aceituna verde creado con la selección de la mejor cosecha de nuestros olivares tradicionales, situados en un enclave privilegiado: el Parque Natural de la Subbética.

La experiencia y tradición heredadas desde 1878, unido a los estrictos protocolos utilizados en la elaboración de este AOVE hacen de iOliva, un AOVE complejo, con unas características organolépticas excepcionales.

De recolección temprana obtenido de las primeras aceitunas recolectadas en el mes de Octubre.

Extraído a 22°, para conservar todos sus aromas y sus propiedades saludables (polifenoles) en nuestra almazara familiar, y conservado a temperatura controlada en nuestra bodega hasta su distribución y venta posterior..

Aroma frutado con notas verdes de hierba recién cortada, con una intensa presencia de manzana, tomatera, aguacate, alcachofa y plátano verde. En boca, es un aceite muy equilibrado en el que destacan el tomate y la almendra verde, ligero amargor y con un final picor guindilla en progresión



Parámetros químicos: Menos de 0,3° de acidez, menos de 11 meq O₂/Kg de peróxidos, menos de 0,18 de K270, menos de 2,0 de K232.



Variedad Hojiblanca



Extracción en frío (22°)



Cosecha temprana (Octubre)



Olivar tradicional olivos centenarios y bicentenarios



Parque Natural Sierras Subbéticas Rute (Córdoba)