

# FINCA CALVESTRA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

2021



*"Nuestros olivos viejos de la variedad Piñonera aportan la materia prima para la extracción delicada de este extraordinario aceite de completa paleta aromática".*

MUSTIGUILLO

## OLIVAR

Paraje Calvestra, situado en Requena. Se trata de un olivar tradicional de montaña a más de 900 m. con elevada pendiente. Suelo pobre, calizo con textura franco-arcillosa.

## OLIVICULTURA

En secano tradicional con mínima intervención. Plantaciones poco densas (240 árboles/ha.) usando técnicas de agricultura ecológica.

## RECOLECCIÓN

Olivar de bajo rendimiento (menos de 1.500 kg/ha). Momento de recolección en función del índice de madurez del fruto establecido para la variedad. Se diferencian 3 niveles de madurez (VV-VM-MM). Recolección a ordeño en olivas verdes, con mantas y vibradores manuales en las más maduras. Acopio en palots de 180 kg.

## CONDICIONES DE LA AÑADA 2021

Añada con una acumulación de precipitaciones elevada. En general las temperaturas fueron cálidas excepto la primera quincena de enero en la cual hubo una nevada que enfrió y afianzó las reservas hídricas del suelo. La primavera fue ligeramente fresca, con unas precipitaciones muy superiores a las de anteriores añadas. Durante los meses de verano las precipitaciones se concentraron en los últimos días del mes de julio y agosto; lo cual ayudó a finalizar el envero. La maduración fue homogénea, sin embargo, se vio retrasada debido a la ligera bajada de temperaturas del mes de septiembre. La campaña puede definirse como una añada fresca y lluviosa.

## VARIETADES

Piñonera 84%. Resto Cornicabra, Manzanilla, Vera y Picual.

## ELABORACIÓN

Molturación nocturna, inmediata a la recolección, con separación de lotes en función del índice de madurez. Temperatura de la oliva en recepción de almazara de 9 a 12°C. Extracción continua de pequeña capacidad (120kg.fruta/hora), en frío, amasado breve, separación sólido/líquido con decante horizontal y separación agua/aceite por decantación natural prolongada a temperatura controlada; resultando una extracción de bajo rendimiento graso (7-16%) pero con los componentes originales intactos. Sin filtrado.

## ANÁLISIS

Grado de acidez: 0,15 %  
Índice de peróxidos: 5,5 meq de O<sub>2</sub> activo/kg de aceite  
Absorbancias:  
K<sub>270</sub>: 0,013    K<sub>232</sub>: 1,73    Delta K: <0,01  
Mediana del Atributo Afrutado: 6,7  
Mediana del Defecto: 0,0  
Ácidos grasos Omega-3: 0,52 (g/100g)  
Ácidos grasos Omega-6: 7,9 (g/100g)

## NOTA DE CATA

Aceite de oliva virgen extra, frutado verde intenso, con una nariz de corte vegetal y notas aterciopeladas de fruta tropical en sazón y notables balsámicos. En boca se percibe amargo, picante medio y con marcada astringencia, resultando su paso fresco, ligero, envolvente y larguísimo, con sensaciones finales dulces, casi golosas. Se muestra denso y sabroso en su conjunto.

MUSTIGUILLO