



# ARBOSANA

Huile d'olive Vierge Intense Sélection fruité intense  
Huile mono variétale de Arbosana. Concentre toute la richesse d'expression de la variété, bien que mal connue mais dotée d'un énorme potentiel dans la fabrication des huiles de qualité. Récoltée dans son moment optimal et élaborée de manière très soignée cette olive nous offre une huile aux nuances très appréciées pour sa grande qualité. Se commercialise en bouteilles de verre foncé de 250 500 et 750 ml ainsi qu'en boîtes de métal de 250 ml, 2 et 5 litres

## SÉLECTION FRUITÉ INTENSE

**Région:** Aragon

**Zone de production:** Mequinenza

**Altitude:** 120 mètres au dessus du niveau de la mer

**Variété:** Arbosana 100%

**Système de récolte:** Mécanique

**Période de récolte:** du 15 octobre au 10 novembre

**Système d'extraction:** à cycle continu à deux phases

**Aspect:** clair par filtration

**Densité:** fluidité moyenne

**Couleur:** jaune or avec reflets verdâtres

**Arôme :** fruité intense, frais et pur de l'olive. Très élégant et complexe. Caractérisé par des arômes herbacés de chardon, Amandes amères et notes élégantes de fruits et épices.

**Saveur:** ample et harmonieuse, produite sur une base douce et riche d'arômes de végétaux, piquante d'intensité moyennes avec des notes agréables amères qui rappellent le chardon avec léger goût d'épices en final

**Accompagnement:** optimal pour des entrées de poissons, coquillages et crustacées sauces et salades. Poissons de saveur moyenne légumes secs et légumes verts à la vapeur

**Analyse effectuée au Laboratoire Agroalimentaire Département de l'Agriculture et Alimentation - Conseil Général d'Aragon en décembre 2006**

**Acidité:** 0,10%(d'acide oléique)

**Indice de peroxydes:** 4,60 meq O<sub>2</sub>/kg

# ARBOSANA

## Récolte 2007-2008

- Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil, 2008 Competition.

Best of Class. Hacienda Iber. International / Spain - North Aragón, Arbosana, Medium.

Gold Medal Award Hacienda Iber. International / Spain - North Aragón, Arbosana, Medium.

- 3rd China International Olive Competition, 2008 – Shanghai.

Silver Olive Intense – Hacienda Iber Arbosana.

## Récolte 2006-2007

- ZURICH 2007 – 6th. International Olive Oil Award.

- L.A. County Fair 2007 Olive Oil Awards.

Categoría Spanish Classic Blends. Medalla de Plata.

- Der Feinschmecker:

Referenciado como uno de los 200 mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

- Lors de sa récolte 2005, sa première année.