



## UNICO

Huile d'olive vierge Extra Sélection fruité intense. Huile dites gourmet, d'auteur, de prix etc: C'est un "coupage" de différentes variétés d'Arbequina, Arbosana et Frantoio qui permet de réunir en une seule huile unique toutes les caractéristiques désirables, en obtenant ce qui finit par s'appeler huile ronde: Elle se commercialise en flacons de verre foncé de 250 et 500 ml avec une image très soignée. Production très limitée réalisée à partir de protocoles de fabrication avec différentes époques de récoltes, en majorité tôt qui permet de mettre en relief es caractéristiques les plus marquées de fruit.

### LE CRU DE HACIENDA IBER

**Région:** Aragon

**Zone de production:** Mequinenza

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

**Variété:** Arbequina( 10%) Arbosana(50%) et Frantoio (40%)

**Période de récolte :** du 15 octobre au 10 novembre 2006

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

**Aspect:** Clair par filtration

**Densité:** fluidité moyennes

**Couleur:** vert avec reflets dorés

**Arôme:** fruité intense, frais et pur, très complexe, caractérisé par des notes végétales d'artichaut de tomate verte, de pomme, d'amande amère et d'arômes frais de menthe et de romarin  
**Saveur:** puissante, harmonieuse. Fine et élégante caractérisée par une base douce d'où surgissent des notes amères et piquantes avec caractère et harmonie optimale. Retrogoût étendu et complexe, riche en notes végétales et épices

**Accompagnement:** Viandes rouges grillées, carpaccio ou tartare de thon ou de viande, soupes de légumes, fromages frais ou affiné, salades de tomate, poissons goûteux, pâtes et riz  
**Analyse effectuée au Laboratoire Agroalimentaire- Département de Agriculture et Alimentation Conseil Général de Aragon en décembre 2006**

**Acidité:** 0,10 % ( d'acide oléique)

**Indice de peroxydes:** 4,30 meq O<sub>2</sub>/kg

**Peroxyd Index:** 4,30 meq O<sub>2</sub>/kg.

# UNICO

## Récolte 2007-2008

- Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil, 2007 Competition.  
Gold Medal Award Hacienda Iber. International / Spain - North Aragón, UNICO, Medium.
- 2008 Der Feinschmecker. Das Internationale Gourmet-Journal.  
"Unico" has been included in the Feinschmecker-Booklet "Olive Oil 2008".
- 2º Concorso Oleario Internazionale Armonia 2008 – Cibus 2008 -  
Gran Menzione - Categoria Fruttato Medio – Unico.
- 7th Internacional Olive Oil Award - Zürich 2008.  
Hacienda Iber UNICO – Categoria Médium.
- 3rd China International Olive Competition, 2008 – Shanghai.  
Golden Olive Intense – Hacienda Iber Unico.

## Récolte 2006-2007

- ZURICH 2007 – 6th. International Olive Oil Award:  
Medalla de Plata.
- SIAL ASIA 2007. Olivasia, International Olive Oil Competition:  
Medalla de Plata.
- CIBUS 2007 Salone Internazionale de l'alimentazione  
GRAN MENZION – XV Concorso Internazionale Leone d'Óro dei Mastri Oleari. Categoría: Fruttato Delicado.
- L.A. County Fair 2007 Olive Oil Awards: Categoría Spanish Classic Blends.  
Medalla de Plata.

## Récolte 2005-2006

- CIBUS 2006 Salone Internazionale de l'alimentazione  
GRAN MENZION – XV Concorso Internazionale Leone d'Óro dei Mastri Oleari. Categoría: Fruttato Delicado.
- L.A. County Fair 2006 Olive Oil Awards:  
Categoría Spanish Classic Blends. Medalla de Oro.
- L.A. County Fair 2006 Olive Oil Awards:  
Diseño Contemporáneo. Medalla de Bronce.
- Lors de sa récolte 2005-2006, sa première année.