



UNICO

Aceite de Oliva Virgen Extra · Selección Frutado Intenso
Aceite de los llamados gourmet, de autor, de pago, etc.
Es un cupage de diferentes partidas de Arbequina, Arbosana y Frantoio que permite reunir en un único aceite todas las características deseables, obteniendo lo que viene en llamarse un aceite redondo. Se comercializa en envases de cristal oscuro de 250 y 500 ml, con imagen muy cuidada. Producción muy limitada realizada en base a protocolos de elaboración con diferentes períodos de cosecha, mayoritariamente temprana, que permiten resaltar sus características más importantes de frutado.

EL CRÚ DE HACIENDA IBER

Región: Aragón.

Zona de producción: Mequinenza.

Altitud: 120 metros sobre el nivel del mar.

Variedad: Arbequina (10%), Arbosana 50%, Frantoio (40%)

Sistema de Recolección: Mecánica.

Período de Recolección: Del 15 de Octubre al 10 de Noviembre de 2006.

Sistema de extracción: A ciclo continuo en dos fases.

Aspecto: Limpio por filtración.

Densidad: Fluidez media.

Color: Verde con reflejos dorados.

Aroma: Frutado intenso, fresco y limpio, muy complejo, caracterizado de amplias notas vegetales de alcachofa, tomate verde, manzana, almendra amarga y aromas frescos de menta y romero.

Sabor: Potente, armónico. Fino y elegante caracterizado de una base dulce de la que surgen notas amargas y picantes con carácter y óptima armonía. Retrogusto largo y complejo, rico de notas vegetales y especias.

Maridaje: Carnes rojas a la plancha, carpaccio o tartar de atún o carne, sopas vegetales, quesos frescos o curados, ensaladas de tomate, pescados sabrosos, pastas y arroces.

Análisis efectuado en el Laboratorio Agroalimentario - Departamento de Agricultura y Alimentación – Diputación General de Aragón en Diciembre de 2006:

Acidez: 0,10 % (de ácido oleico)

Índice de peróxidos: 4,30 meq O₂/Kg

UNICO

Cosecha 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 International Olive Oil Award - Zürich 2008.
Hacienda Iber UNICO – Categoria Médium.
- 3rd China International Olive Competition, 2008 – Shanghai.
Golden Olive Intense – Hacienda Iber Unico.

Cosecha 2006-2007

- ZÜRICH 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.

Cosecha 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.
- 2005 primer año de producción.