



OLI D'OLIVA VERGE EXTRA 100% ARBEQUINA

La vinya i l'olivera a les nostres terres van sempre de la mà. Amb més de 400 arbres arbequins centenaris, oferim un oli elaborat en un molí del qual som copropietaris. Produït segons les tècniques més avançades. Tot premsat en fred. El nostre oli ha obtingut molt altes qualificacions per la seva excel·lent qualitat. Obtingut amb olives en Producció Integrada. Seleccionat de la millor collita i anyada. Amb un grau d'acidesa inferior al 0,2°.

TAST

Oli de perfil equilibrat i complex. Fruitat d'oliva madur, identificable en nas i boca, amb una gran diversitat d'aromes vegetals secundaris, sobretot a poma i plàtan. També apareixen matisos a altres fruites madures com l'ametlla, tomàquet, fonoll i carxofa.

Presenta notes retronassals a kiwi, pell de plàtan i poma verda.

La sensació en boca és ametllada i lleugerament destaca la seva dolçor amb una astringència final que no interfereix en el seu perfil.

En conjunt resulta un oli molt equilibrat i harmònic amb un marcat toc de dolçor característic de la varietat arbequina.

Acidesa oleica %	0,11	Esterols per GC	
Índex de peròxids	6,0	Colesterol	0,13
K270	0,09	Brasicasterol	tr.
K232	1,71	Campesterol	3,24
Àcids grassos per GC %		Estigmasterol	0,76
Mirístic	0,01	Betasitosterol	95,01
Palmitoleic	12,50	Delta-7-estigm.	0,11
Estearic	1,22	Eritrodiol y uvaol	1,79
Oleic	1,93	Trilinoleïna %	0,10
Linoleic	7,25	Diferència HPLC	
Linolènic	0,64	i càlcul teòric ECN	0,00
Aràquic	0,41	Suma isòmers transoleics %	0,006
Gadoleic	0,32	Disolvents halogenats mg/Kg	0,005
Behènic	0,15	Ceres mg/Kg	114
Lignocèric	0,06		
Altres	0,38		

BODEGAS
J. M. BACH I FILLS
CLOS BARENYS

Camí Vell de Cambrils, 180
Apartat 155
43480 Vilaseca
Tarragona

T 977 353 099 / F 977 353 154
closbarenys@closbarenys.com
www.closbarenys.com