



## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 100% ARBEQUINA

El olivo y el viñedo en nuestras tierras van siempre de la mano. Con más de 400 árboles arbequinos centenarios, ofrecemos un aceite elaborado en un molino del cual somos copropietarios. Producido según las más avanzadas técnicas. Todo prensado en frío. Nuestros aceites han obtenido muy altas calificaciones por su excelente calidad. Obtenido con aceitunas en Producción Integrada. Seleccionado de la mejor cosecha y añada. Con un grado de acidez inferior a 0,2°.

### NOTA DE CATA

Aceite de perfil equilibrado y complejo, frutado de oliva maduro identificable en nariz y boca, con gran diversidad de aromas vegetales secundarios, sobre todo manzana y plátano. También aparecen matices a otras frutas maduras como almendra, tomate, hinojo y alcachofa.

Presenta notas retronasales a kiwi, piel de plátano y manzana verde.

La sensación en boca es almendrada y ligeramente destaca su dulzor, con una astringencia final que no interfiere en su perfil.

En su conjunto resulta un aceite muy equilibrado y harmónico con un marcado toque de dulzor característico de la variedad.

Acidez oleica %	0,11	Esteroles por GC	
Índice de peróxidos	6,0	Colesterol	0,13
K270	0,09	Brasicasterol	tr.
K232	1,71	Campesterol	3,24
Ácidos grasos por GC %		Estigmasterol	0,76
Mirístico	0,01	Betasitosterol	95,01
Palmitoleico	12,50	Delta-7-estigm.	0,11
Esteárico	1,22	Eritrodiol y uvaol	1,79
Oleico	1,93	Trilinoleína %	0,10
Linoleico	7,25	Diferencia HPLC	
Linolénico	0,64	y cálculo teórico ECN	0,00
Aráquico	0,41	Suma isómeros transoleicos %	0,006
Gadoleico	0,32	Disolventes halogenados mg/Kg	0,005
Behénico	0,15	Ceras mg/Kg	114
Lignocérico	0,06		
Otros	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