

L'ESTORNELL QUINCENTENARY



Estornell (estornino) es la especie de pájaro que gusta de las aceitunas y que viene a "ayudar" en la época de la cosecha. Bajo este nombre, Veá produce 4 variedades de aceite de oliva Virgen Extra: Virgen Extra, Ecológico, Aniversario y Centenario.

La acidez de las variedades de L'Estornell es muy baja, entre 0,2 y 0,3 ° en ningún caso por encima de 0,5 °, gracias a la rápida molturación que no sobrepasa las 24 horas desde la recolección. Debemos tener en cuenta que la acidez del fruto aumenta desde el mismo momento de la recolección. Este valor cumple ampliamente las normas dictadas por el Consejo Oleícola Internacional, que establece una acidez máxima de 0,8° para el aceite de oliva Virgen Extra.

Aceite de oliva virgen extra procedente de olivos de más de 500 años

Fieles a la tradición exportadora y siendo Estados Unidos su mercado principal, Veá quiso conmemorar el 500 aniversario del viaje de Colón a América.

Dándose el hecho de que en las fincas de Veá se encuentran olivos que por aquellas fechas ya producían aceitunas de la variedad Arbequina, desde 1992 se envasa una producción limitada de aceite de oliva virgen extra bajo la marca L'Estornell Quincentenary.

Para asegurar la viabilidad de este proyecto, antes de empezar la producción y envasado de este aceite, se autenticó la edad de los olivos mediante registros locales y archivos de la familia.

Este aceite se presenta en una botella tipo "taberna", como las que se solían utilizar en el siglo XV.



Productor:	Veá
Origen:	España / Les Garrigues
Presentación:	75 cl.
Acidez:	0,2-0,3°
Producto base:	Aceitunas de la variedad Arbequina
Modo de extracción:	En frío
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Aceite de Oliva Virgen Extra
Tipo de aceite:	Virgen Extra

NOTAS DE CATA

Aceite de color verde oro, en nariz denota frescura y olor a hierba recién cortada. En boca crece, delicado, gran complejidad con textura muy densa debido a la extrema vejez de los olivos. En el paladar sabe a frutos secos (almendra) y a chocolate. Un leve picor final que no persiste.