

# L'ESTORNELL ECOLÓGICO



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.

**Agricultura ecológica**

Veá practica una agricultura natural, sin pesticidas ni herbicidas. Posteriormente a la cosecha y una vez labrado el campo, las hierbas y flores segadas se utilizan como abono natural. Un factor muy importante son las bajas temperaturas, ya que permiten eliminar las plagas de insectos, y por otro lado cada 2 o 3 años se aporta cierta cantidad de tierra de las colinas, que contiene minerales naturales al ser tierra sin tratar. Estos minerales, junto con el humus del suelo y el trato esmerado a esta tierra hacen que su producción sea excepcional.

**Extracción en frío de aceitunas arbequinas ecológicas**

La familia Veá fue pionera en el cultivo ecológico, cuando en España aún no existía ninguna reglamentación al respecto. En la actualidad, todas las fincas de la familia junto con las de 11 agricultores de la zona, se cultivan de forma natural con el control y certificación del C.C.P.A.E. ? Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica ? bajo la normativa Comunitaria.

La certificación se obtiene a los tres años de realizar el cultivo ecológico, tiempo que se considera necesario para que la tierra elimine los restos de los sulfatos que se habían utilizado.

El clima de Les Garrigues es ideal para el cultivo ecológico de olivos de la variedad "Arbequina". Durante el invierno el clima es muy frío ? temperaturas mínimas de entre -5° y -7°C ? y mucha niebla. Ambos factores unidos hacen que se forme una capa de escarcha sobre el olivo que contribuye a eliminar la mayor parte de los insectos.

<b>Productor:</b>	Veá
<b>Origen:</b>	España / Les Garrigues
<b>Presentación:</b>	25 cl., 50 cl., 75 cl.
<b>Acidez:</b>	0,2-0,3%
<b>Producto base:</b>	Aceitunas de la variedad Arbequina
<b>Producción:</b>	25.000 - 40.000 litros
<b>Modo de extracción:</b>	En frío
<b>Tipo de cierre:</b>	Rosca
<b>Tipo de vino:</b>	Aceite de Oliva Virgen Extra
<b>Tipo de aceite:</b>	Virgen Extra

# L'ESTORNELL ECOLÓGICO

---

## MARIDAJE

Se caracteriza por ser un aceite suave, recomendado para aliñar o cocinar platos donde el sabor del aceite debe ser sutil.

## NOTAS DE CATA

El aceite es de color verde, muy aromático y con un sabor delicado y suave.