

LE NATUREL

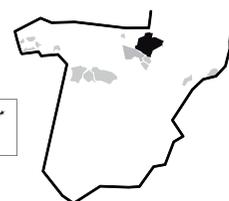
LE NATUREL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Olivos centenarios ecológicos y elaboración artesana para una aceite singular.



ORIGEN

Le Naturel es un Aceite de Oliva Virgen Extra elaborado con aceitunas de la variedad Arróniz, provenientes de una de las zonas más al norte de la península, el navarro Valle de Yerri. Una región privilegiada donde nuestros olivos centenarios conviven con los viñedos de Garnacha bajo la influencia de los climas atlántico y mediterráneo, dando lugar a una maduración más lenta de la aceituna, lo que le aporta gran complejidad.



Navarra



TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 GR

Valor energético	3700 Kj / 900 Kcal
Grasas	100g
Ácidos grasos saturados	13,98g
Ácidos grasos poliinsaturados	7,03g
Ácidos grasos monoinsaturados	78,99g
Hidratos de carbono	0g
Azúcares	0g
Proteínas	0g
Sal	0g



LE NATUREL



INFORMACIÓN TÉCNICA

Tipo de aceituna: Arróniz.

Calidad: Virgen Extra.

Olivos: Olivos centenarios situados en las parcelas de viñedo viejo de Aroa Bodegas. Se ubican en tres localidades del Valle de Yerri: Zurukoain, donde los olivos son más antiguos y alcanzan los 200 años, y Lacar y Mañeru, donde se plantaron hace alrededor de un siglo. La configuración de estos olivares es el tradicional cultivo mixto con viñedo, en este caso con Garnachas en vaso, también muy viejas. El cultivo es ecológico.

Recolección: Se realiza una recolección manual en cajas de 25 kg, en el año 2020 se llevó a cabo entre el 27 de noviembre y el 1 de diciembre, cuando el el fruto estaba suficientemente maduro para conseguir un aceite muy amable en boca.

Extracción: Se separan las hojas mediante aventadora de aire. Se hace la extracción mecánica en frío (siempre por debajo de los 27°C), sin añadir ningún aditivo y en una única molienda. Se elabora de forma muy respetuosa, bajo la misma filosofía que los vinos, evitando forzar los rendimientos para conseguir la más alta calidad. Los restos de la extracción se utilizan para compostaje.

Conservación: Se conserva en depósito realizando un decantado natural de los posos hasta el momento del embotellado. Se trata de un aceite en rama, ya que no se realiza ninguna filtración por lo que podría aparecer algún pequeño poso, que en ningún caso afecta a la calidad del aceite.

CATA

Aceite de frutado verde-maduro intenso, muy complejo. Destacan las notas de hierba cortada y tomatera, matices de alcachofa, almendra madura, tallos y corteza.

En segundo plano, encontramos aromas de plátano maduro y frutos secos.

Destaca su gran equilibrio gracias a un amargo y picante moderados.

