

LA VARIEDAD | ROYAL CAZORLA

Se caracteriza por la resistencia al desprendimiento de sus aceitunas y una más baja producción que la variedad Picual, mayoritaria en tierras jiennenses, quedando casi al borde de la desaparición por su escasa producción, tendencia esta que felizmente se ha invertido gracias a las excelentes propiedades organolépticas de su AOVE. La producción de frutos de estos olivos es alta y regular pero sus aceitunas tienen un bajo contenido de aceite aunque de una gran calidad.

La floración es más temprana que la de la variedad Picual pero su maduración es más tardía. La aceituna es de tamaño grande con forma ovoidal, alargada y ligeramente asimétrica. Una vez madura adquiere su característico color rojo, teniendo un rendimiento medio/bajo en la obtención de aceite.

Como se está generalizando en los últimos tiempos, también la variedad Royal se está recolectando al inicio de la campaña, cuando antes era tradicional hacerlo en los meses de febrero y marzo, consiguiéndose así aceites verdes tan valorados en la actualidad. En esta variedad la recogida temprana de la aceituna es especialmente beneficiosa ya que, al ser una variedad muy adaptada a una zona tan rica en agua como es la Sierra de Cazorla, si se deja madurar completamente el fruto almacenaría demasiado líquido reduciendo así los ácidos oleicos que contiene, lo que supondría perder parte de las propiedades organolépticas que hacen tan especial a este AOVE.



S.A.T. LOS TALLAOS

SUELO y LABOR | ECOLÓGICO

Olivares cultivados en Toledo, Castilla-la Mancha, fincas caracterizadas por suelos frescos, arcillosos y parcialmente calizos. Este tipo de suelos está formado por granos finos de color amarillento, arcilla en un 45%, retienen mucho el agua y forman charcos. Tienen gran poder de retener agua y nutrientes pero una baja porosidad, esta característica se ve reducida por su porcentaje de caliza.

Olivos Ecológicos certificado sin residuos químicos, labrados y gestionados con mimo para obtener lo mejor del fruto, sus aceitunas.



CAPRICHIO GOURMET 93 SC



Registro Sanitario:

Productor: 16.021G44/T0

CG: 40.069275/T0

C TRIUNFO, 47
45720 Camuñas
Toledo, España
Dani: 607 25 66 62

FICHA TÉCNICA | ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO

www.caprichogourmet.com

EL ACEITE | ROYAL CAZORLA

El aceite de la variedad "Royal" es muy especial ya que es la única variedad del mundo que cuenta con Denominación de Origen Protegida, tiene la peculiaridad de ser la única variedad autóctona de la comarca de la Sierra de Cazorla, en Jaén. A pesar de ello, esta variedad ya esta implantada en otras geografías como MANCHA. Notas de cata con sabor frutado verde intenso con un amargo y picante de intensidad media y muy equilibrados. Los matices del frutado están dominados por los tonos verdes, a higuera, tomatera, alloza, hierba recién cortada, ligeramente a manzana e intensamente a hoja verde de olivo en nariz.

COLOR: Verde Intenso.

PUNTUACIÓN EN PERFIL DE CATA: (SEGÚN MÉTODO C.O.I.) Dan como resultado uno de los Aceites de Oliva mejor valorados.



S.A.T. LOS TALLAOS

FORMATO | VIDRIO 500ml

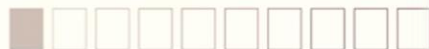


ATRIBUTOS POSITIVOS

Frutado



Amargo



Picante



PRINCIPALES MATICES AROMÁTICOS



Tomate



Hierbas
aromáticas



Frutas del
bosque



Flores

Ácidos grasos (%)

Palmitico (C 16:0) 10,87

Palmitoleico (C 16:1) 1,40

Esteárico (C 18:0) 3,26

Oleico (C 18:1) 78,10

Linoleico (C 18:2) 4,64

Linoleico (C 18:3) 0,65

Relación Mono/Poliinsaturados

Polifenoles (ppm ácido cafeico) 323

Amargor (K225) 0,31

Estabilidad (horas a 98,8°C) 119



CAPRICHIO GOURMET 93 SC



Registro Sanitario:

Productor: 16.021G44/T0

CG: 40.069275/T0

Triunfo, 47
45720 Camuñas
Toledo, España
Dani: 607 25 66 62