ŎE

EL ACEITE DE DOÑANA



Un aceite que estimula los sentidos



Aceite **OE Premium**. A escasos 300 mts del **Parque Nacional de Doñana**, se encuentra la finca **Los Labrados**. Con una extensión de 12 hectáreas y una producción muy limitada hemos apostado firmemente por un producto de mucha calidad y en sintonía con el medio en el que nos encontramos, pues producimos de forma ecológica. Estamos muy concienciados con el entorno en el que nos encontramos y no sólo producimos de forma ecológica, sino que tb utilizamos las tecnologías más novedosas para optimizar la eficiencia del agua que tanto escasea.

Nuestro aceite **OE Premium, el aceite de Doñana** es un aceite virgen extra de variedad **Sikitita**. Esta variedad es una variedad seleccionada procedente de un cruce genético entre Arbequina (parental masculino-padre) y Picual (parental femenino-madre), dos de las variedades más extendidas en el ámbito nacional, debido a las calidades de sus aceites y sus cualidades agronómicas, pues cada uno es el mejor representante y más numeroso en cultivos intensivos y súper intensivos. La obtención de esta variedad fue por eso mismo, mezclar o intentar captar lo mejor de estas variedades para su aprovechamiento en cultivos súper intensivos (flexibilidad y bajo porte) y a la vez, obtener un aceite de mucha calidad. La finca donde tenemos plantada esta variedad está ubicada en **Villamanrique de la Condesa (Sevilla)**, un lugar con unas características climatológicas muy favorables para el cultivo del olivar, mejorando aún si cabe, una de las principales características intrínsecas de la variedad como es la maduración temprana.

Al tener una variedad temprana en una zona muy temprana como es Villamanrique, hace que tengamos, posiblemente, **uno de los aceites más tempranos de Europa**. Al estar plantada en sistema súper intensivo, la recogida se hace con máquina cosechadora, con un fruto totalmente verde para obtener así los mejores atributos de esta variedad, en tiempo récord y su traslado a la almazara para su molturación es prácticamente instantáneo. Para nosotros, son muy importante todos estos datos y los aprovechamos para la obtención de un aceite **PREMIUM** con una calidad excelente.

Aceite de oliva virgen extra de categoría superior

Obtenido directamente de aceitunas mediante procedimientos mecánicas



Cosecha extra temprana procedente de aceitunas verdes

Extracción en frío

Aceite Premium de excelente calidad

Producto 100% producido en España

Siembra en el Coto de Doñana

Aceituna Sikitita



Aceituna recogida a **finales de septiembre o principios de octubre** en tiempo récord y traslado a la almazara. Prácticamente en horas, pasa la aceituna del árbol a estar molturada. Esta es nuestra filosofía y así seguiremos haciendo para que, año tras año, podamos obtener **uno de los aceites más tempranos del mercado**, con la mejor calidad posible y prácticamente único, pues es una variedad muy poco utilizada.

Notas de cata: En nariz presenta una alta intensidad de frutado, lo que lo hace ideal para todo tipo de paladares incluidos niños, presenta matices de hoja, hierba, tomate y una combinación de hierbas aromáticas. En boca En amargo y picante de intensidad media con matices de plátano y almendra.

ÖE
EL ACEITE DE DOÑANA

x6

CAJA DE 6 UNIDADES.
BOTELLAS DE 500 ML.

Contacta con nosotros

Si quiere más información sobre nuestro producto o necesitas hacer un pedido puede ponerse en contacto con nosotros a través de:

(+ 34) 651 473 219

administracion@oliveespaña.com

Oficina comercial
Avda de Parsi, SN · Portal D · Planta 3
Puerta 48 · 41016 Sevilla (España)

WWW.ACEITEOE.COM

