



# Clos de Lôm – Arbequina – 500 ml.

*Recogido en Verde*  
Arbequina 100%

Aceite de Oliva Virgen Extra

*Cosecha:* 2019-2020

*Max. Acidez:* 0.2°

*Lugar:* Fontanars dels Alforins

*Suelos:* Calizo-arcillosos pobres en materia orgánica.

*Clima:* continental con influencias del mediterráneo.

## RECOLECCIÓN

Seleccionamos los diferentes pagos de nuestra finca de la variedad arbequina, con una producción media de escasos 3.000 kg/ha y la recolectamos de forma manual durante el mes de Noviembre.

La recolección se realiza usando un sistema de peines vibradores, con el que se evita dañar tanto a la aceituna como al árbol.

## ELABORACIÓN

La aceituna llega a la almazara en menos de 4 horas y se procesa en frío a 16° con la última tecnología Perialisi y con un rendimiento máximo de extracción de 13%.

La conservación del aceite se realiza en depósitos de acero inoxidable inertizados con nitrógeno para conservar todas las cualidades organolépticas del aceite.

El embotellado se realiza en la propiedad de forma muy cuidadosa y con una ligera filtración previa al llenado.

## COLOR

Verde brillante con ligeros tonos dorados.

## AROMA

Explosión de aromas y una estupenda combinación de recuerdos a oliva verde, notas cítricas, aromas frutales y matices de planta de tomate y hierba fresca.

## SABOR

Elegante, con buena densidad grasa, bien equilibrado y complejo, envuelto en una extraordinaria suavidad sin perder carácter.

## RECOMENDACIONES DE SERVICIO

Su sabor combina con casi toda la gastronomía mediterránea, lo que lo convierte en ideal para tomar con productos de la huerta, ensaladas, pescados al horno, a la brasa y carnes.



[www.closdelom.wine](http://www.closdelom.wine)