



Lealtanza

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

Ecológico

Contenido Neto
0,5 Le

Registro Agricultura Ecológica: RI-145-P
Finca Barbarés, S.L.
(LA RIOJA) ESPAÑA

Lote. Consumir preferentemente antes de
Lot. Best Before

9-8-07

Temperatura óptima de conservación entre
15° C y 20° C

Optimum temperature of conservation
between 15° C and 20° C



Aceite de
La Rioja
Denominación de
Origen Protegida

Cosecha 2006
Nº: AB/030247



8 436011 560318

CONSERVESE
CERRADO Y
PRESERVADO DE LA
LUZ SOLAR

CLOSE TIGHTLY
AND STORE AWAY
FROM DIRECT SUN
LIGHT



ES-RI-AE

Nº: JF 03702

Lealtanza

Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.

Lealtanza, es un aceite en rama, sin filtrar para preservar sus excepcionales cualidades organolépticas.

Variedad Arbequina
Extracción en frío

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

Ecológico

HACIENDA BARBARÉS

LA RIOJA. ESPAÑA

ACEITE DE LA RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

LEALTANZA ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA ECOLÓGICO

LEALTANZA ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO

ACEITE DE LA RIOJA, DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ELEBORACIÓN:

A partir del cultivo ecológico, se recolectan manualmente las olivas de nuestro propio olivar. LEALTANZA es un aceite de oliva virgen extra en rama, molturado, batido y separado en frío. Después del periodo de decantación en depósitos de acero inoxidable, el aceite Lealtanza es envasado sin filtrar para preservar sus excepcionales cualidades organolépticas.

ANALÍTICA:

Varietal de oliva	Arbequina 100%
Índice de peróxidos	9.3 Meq O ₂ /Kg
Grado de Acidez libre	0.12% (Ácido oleico)
Extinción específica 270 n.m.	0.10
Extinción específica 232 n.m.	1.73

NOTAS DE CATA:

Aspecto	Color verde oro
Aroma	Fresco, frutal con apuntes de aceituna verde. Delicadas notas de hierba y ligero recuerdo de almendras.
Boca	Denso en el paso, delicado, frutal con un sutil amargor y picor muy grato en el final.

PRESENTACIÓN:

Botella	Cilíndrica de cristal de capacidad 500 ml
Cápsula	Pilfer metálica negra con dosificador
Etiqueta	Autoadhesiva
Caja	12 botellas en sentido vertical

D.O. RIOJA OLIVE OIL

ELABORATION:

Following ecological methods, the olives are hand picking. LEALTANZA Extra Virgin Olive Oil comes from the result of the first extraction process of the select Arbequina olives that are washing, decanting, centrifuging and filtering at low temperatures without pressure. After the decantation period within stainless steel tanks, the olive oil Lealtanza is bottled without being filtered in order to preserve all its outstanding organoleptic features.

TEST RESULTS:

Olive variety	Arbequina 100%
Grade of acidity	0.12% (Oleic Acid)
Peroxide Index	9,3 Meq O ₂ / kg
Absorption in the UV: k270	0.10
Absorption in the UV: K232	1.73

TASTING NOTES:

Aspect	Golden green colour
Nose	Fresh, fruity with hints of green olives. Soft hues of grass and lightly almond scent
Mouth	Thick on its way through, fruity with a lightly bitter finish

PRESENTATION:

Glass Bottle	Dark Green round Bottle of 500 ml.
Capsule	Black screw top finish with plastic spout
Label	Self adhesive
Case	Twelve bottles in vertical position