

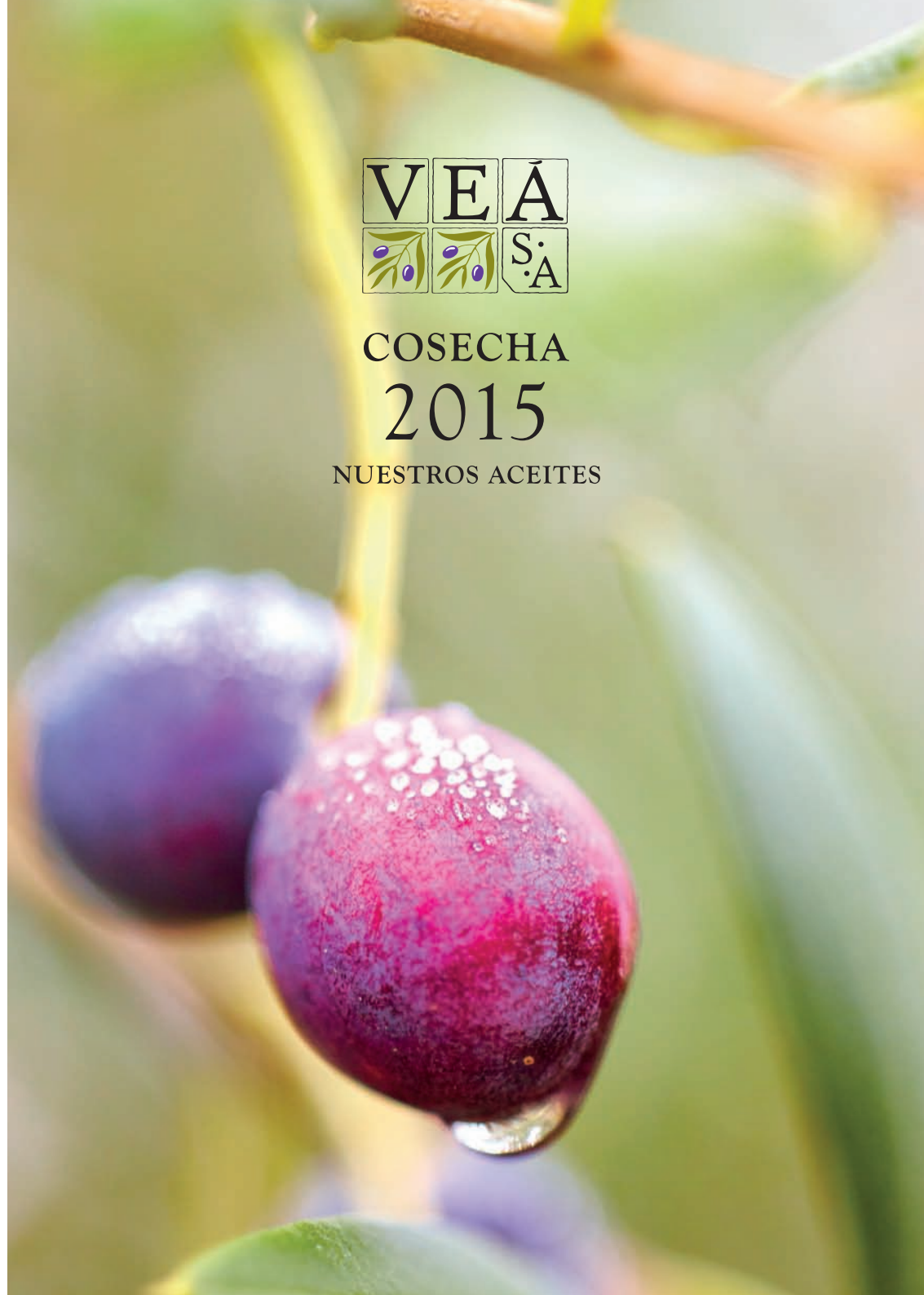
1913
2013
Hundred years



Plaça Escoles s/n · 25175 Sarroca de Lleida, España
Tel. +34 973 12 60 00 · www.vea.es



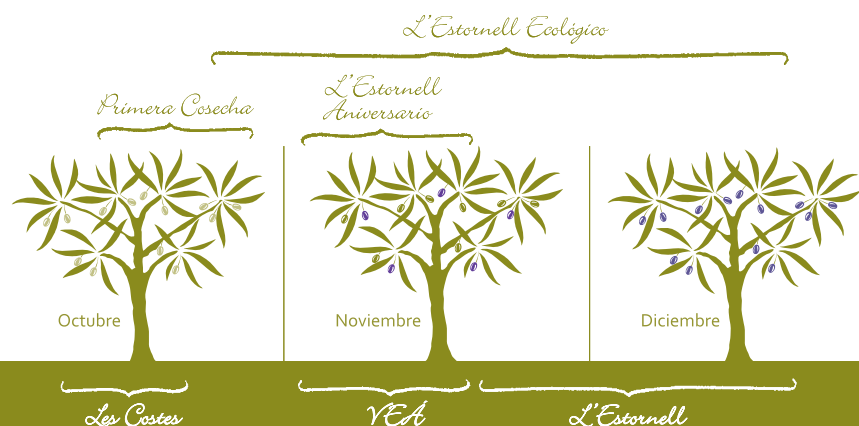
COSECHA
2015
NUESTROS ACEITES



Cosecha 2015

Análíticas de los aceites de la cosecha del 2015

	Acidez	Peróxidos
L'Estornell Extra Virgen	0,28	6,26
L'Estornell Aniversario	0,13	6,66
L'Estornell Ecológico	0,13	7,13
VEÀ	0,13	6,66



1 Les Costes 2015

100% Arbequina
Primera
Extracción
en frío

Del 17 al 26 de
Octubre



2 VEÀ Primera Cosecha

100% Arbequina
de la Primera
Extracción
en frío

Del 24 de Octubre
al 8 de Noviembre



3 VEÀ Virgen Extra

100% Arbequina
de la Primera
Extracción
en frío

Del 8 al 20 de
Noviembre



4 L'Estornell Aniversario

100% Arbequina
de la Primera
Extracción
en frío

Del 8 al 20
de Noviembre



5 L'Estornell Ecológico

100% Arbequina
de la Primera
Extracción en frío

Del 24 de Octubre
al 23 de Diciembre



6 L'Estornell Virgen Extra

80% Arbequina
20% Picual

Del 20 de Noviembre
al 23 de Diciembre



1- Referente a la producción, esta cosecha ha sido muy similar a la anterior. En el caso de este año, no ha habido ningún problema con las plagas, y las aceitunas en el momento de la recepción, estaban en inmejorables condiciones (muy sanas). Por otro lado la extracción del aceite ha sido más complicada de lo habitual por la gran cantidad de agua que contenían las aceitunas. Esto nos ha obligado a molturar la aceituna más despacio para poder hacer una buena extracción.

2- Este año hemos empezado la recolección prácticamente dos semanas antes que la pasada cosecha, la sequía de los meses anteriores a la recolección hizo que la aceituna madurara antes. Justo a las dos semanas de haber empezado la cosecha,

tuvimos una lluvia muy abundante, lo que paralizó la recogida durante prácticamente una semana, y también incremento la cantidad de agua en la aceituna. Lo realmente positivo de esta cosecha ha sido que la aceituna estaba en muy buenas condiciones. La cosecha ha sido rápida, terminando antes de finalizar el año, y no han habido elevadas que puedan afectar a la aceituna y por lo tanto mermar la calidad del aceite.

El hecho de la lluvia tardía, y la mayor cantidad de agua en la aceituna, ha provocado que el sabor del aceite sea un poco menos intenso que el año anterior, aunque analíticamente es mejor que el año anterior.

Esperamos que disfruten con nuestros aceites.