



Aceite procedente de las tierras de la finca del Más d'Alfagar, en Muro del Alcoy (Alicante). Árboles viejos, principalmente de las variedades locales: "Blanqueta, Manzanell, Alfajara, Genovesa", junto con ejemplares más jóvenes de "Arbequina" configuran esta selección.

OLIVAR

Inmerso en los parajes de "el Quint" y "el Plà Roig" con vestigios de asentamientos agrícolas de la época Ibera y tardo romana;

Olivar tradicional modernizado, a unos 420 msnm, junto al paisaje protegido de la "Solana del Benicadell".

Terrenos abancalados y, en ligera pendiente, orientaciones E-SE. Suelos pobres de margas blanco-grisáceas del mioceno (tap), junto con cuaternario dolomítico-calizo de aluvión. Textura con zonas moderadamente pesadas, suelos franco-arcillosos.

Olivicultura con **Certificación Ecológica**, tradicional de la zona, modernizada con técnicas de baja intervención. Gestión diferencial en parcelas "no laboreo" y "lindes". Riego localizado, por goteo, de apoyo, con aporte de nutrientes, y solo en las fases críticas para la planta.

CATA

Zumo **ecológico** de olivas verdes, de color amarillo de reflejo verde constatante, con un frutado intenso a hoja verde, madera de olivo y nuez verde, que envuelven la sensación madura de frutos rojos y manzana, también entre frutos secos y aromáticas. La entrada en boca es dulce hasta la aparición del amargo medio y el picante medio, que marcan el carácter. El paso por boca es fluido, limpio, bastante físico y muy largo, con un retrogusto de cortina vegetal intensa, rica en matices verdes, que dura mucho amplificándose con el picante que fue incrementando y ligera astringencia de aparición tardía.

