



MARQUES DE GRIÑÓN

www.pagosmarquesdegrinon.es

NUESTRO ACEITE

[+] Introducción

Las condiciones climáticas del antiguo Señorío de Valdepusa son especialmente favorables para la obtención de vinos y aceites de gran finura e intensidad aromática y gustativa. En base a ello, Carlos Falcó viene dedicando también, desde hace años, como para sus vinos, tiempo y recursos a la obtención de un aceite virgen extra de pago de alta calidad, realizando numerosos ensayos con olivares propios y de fincas próximas.



La almazara se construyó dentro de la finca para obtener un aceite de pago de calidad excepcional, controlando factores tan importantes como el momento ideal y la técnica de recolección, o el tiempo de espera de la aceituna hasta su molturación. El momento de la recolección es crítico, ya que para cada variedad y parcela sus propiedades organolépticas y nivel de polifenoles óptimo se mantienen sólo durante unos 8 a 10 días. Únicamente en pagos muy controlados de extensiones limitadas y con más de un varietal es posible recolectar los frutos a su debido tiempo. Las aceitunas se recogen tras muestreos y análisis para determinar el momento óptimo de recolección. Éste se realiza mediante un novedoso sistema manual, similar al tradicional ordeño hoy abandonado en España por su excesivo coste y basado en el empleo de peines vibradores de reciente diseño que evita el golpeo de la aceituna y los daños al árbol de algunos sistemas mecánicos. Después es llevada de forma inmediata a la almazara de última tecnología para que la aceituna no sufra ninguna oxidación que resultaría en un deterioro en la calidad del producto final.

