vinetur

4Oleum: un aceite de oliva virgen extra sostenible obtenido mediante olivicultura de precisión en Teruel

lunes 17 de febrero de 2020

ESCRITO POR JESTHER.WINE


4.OLEUM
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

(Febrero 2020, Torrecilla de Alcañiz, Teruel) **4.Oleum.** Lanzamos al mercado las primeras botellas de nuestro aceite de oliva virgen extra elaborado con la variedad autóctona **Empeltre** bajo la marca 4.Oleum. Un proyecto joven que ha apostado por añadir los avances de la olivicultura de precisión y digitalización del campo para obtener un AOVE Premium y sostenible.

Así, nos sumamos a los productores de aceite de oliva virgen extra de la zona del Bajo Aragón aportando nuestra gran diferencia: la tecnología. Gracias a los sensores, analíticas y equipos externos, podemos tomar decisiones en tiempo real y en base a datos objetivos, optimizando así todos los recursos disponibles. La información la conseguimos mediante:

- Estación meteorológica: que registra todos los fenómenos atmosféricos que pueden afectar a nuestro olivar: pluviometría, temperatura, intensidad de los vientos y radiación solar.

- Dendómetro. Adosado al tronco del árbol detecta microvariaciones en el diámetro del tronco y nos permite conocer en tiempo real el estado del árbol y su interacción con los agentes atmosféricos externos

- Sensor de suelo. Situados estratégicamente y enterrados a distintas profundidades, miden la temperatura, humedad y la conductividad.

- Control de maduración. Se realizan muestreos siguiendo parámetros científicos y estadísticos para conocer el estado de maduración de la aceituna y tomar la decisión idónea para iniciar la recolección.

- Análisis de hoja para diseñar el plan de fertilización. Los resultados de estas analíticas nos indican la cantidad de micronutrientes y macronutrientes que demandan nuestros olivos.

- Control de plagas mediante monitoreo de trampas.

- Toma de imágenes aéreas mediante drones y satélite, para el control del crecimiento vegetativo y la detección de carencias y enfermedades.



Nuestro AOVE

Las aceitunas de la variedad **Empeltre** fueron recolectadas a principios de noviembre mediante vibración suave de los olivos para no dañar el fruto, posteriormente transportadas en cajas hasta la almazara en vehículos refrigerados a temperatura controlada.

El fruto ha sido cuidadosamente mimado durante todo el proceso de elaboración, controlando en todo momento la temperatura de molienda, batido y extracción de aceite.

El **Panel de Cata Oficial de Aragón** lo calificó como Virgen Extra, destacó su excelente frutado (4,6) y el equilibrio entre notas amargas y picantes.

4.Oleum es un aceite de oliva virgen extra PREMIUM ideal para consumir en crudo sobre tostadas de pan, carnes, pescados y ensaladas. Por su suavidad es también recomendable para repostería.

4.Oleum puede adquirirse a través de la web en botella de cristal de 250ml y 500ml.

