

Cosecha 2023

Segunda cosecha consecutiva que no ha sido buena. Las escasas lluvias la han condicionado. A diferencia de la anterior, este año las plantaciones con riego, si han tenido una buena cosecha. Las plantaciones de secano no han tenido una buena producción.

El aceite producido es más aromático que los años anteriores, pero por otro lado tiene una textura menos consistente. Esto se debe a que los olivos de secano, no han tenido producción. También se ha visto mermada la producción de AOVE Ecológico, ya que son fincas en su mayoría de secano.

Por lo demás, la cosecha ha sido muy buena, la aceituna ha entrado muy sana a la almazara, se han cosechado muy rápido, pero sin crear acumulaciones en la almazara, y se ha terminado antes que las bajas temperaturas afecten a la aceituna y por lo tanto a la calidad del aceite.



Mejoras en la extracción del aceite

Esta cosecha, para la primera extracción en frío, hemos puesto un decantador de mayor tamaño. Cada año se recoge la aceituna en un período de tiempo más corto, por lo que se necesita una mayor capacidad de molturación para que no se acumulen las aceitunas. De esta manera se hace la extracción a las pocas horas de la recolección y la calidad del aceite es la deseada.

Por otro lado, también se han sustituido los tres decantes con los que se hacía la segunda extracción, por el que antes utilizábamos para la primera, buscando de esta manera un importante ahorro en el consumo de agua.

Primera Cosecha

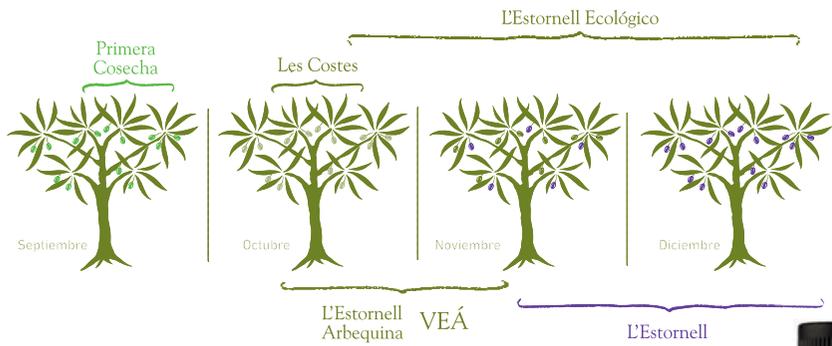
Al igual que las dos últimas cosechas, la recolección de las aceitunas para el Primera Cosecha, se realizó entre el 25 y 29 de septiembre. La cosecha proviene de 5 agricultores de fincas con plantaciones tradicionales con riego de soporte. Suelo pedregoso y aceitunas recogidas a mano. El resultado ha sido un aceite de gran calidad.



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



**COSECHA
2023**



**VEÀ
Primera
Cosecha**

100% Arbequina
Extracción en frío

Del 25-29 de Septiembre

Botella 500 ml



**VEÀ
Virgen Extra**

100% Arbequina
Extracción en frío

Del 25 Octubre al
17 de Noviembre

Botellas 250 y 500 ml



**L'Estornell
Vinagre**

100% Garnacha

Botella de 250 ml



**L'Estornell
Arbequina**

100% Arbequina
Extracción en frío

Del 25 Octubre al
17 de Noviembre

Botella de 500 ml,
cartobol de 2 l y lata de 5 l



**L'Estornell
Ecológico**

100% Arbequina
Extracción en frío

Del 25 de Octubre
al 15 de Diciembre

Botellas de 250,
500 y 750 ml



**L'Estornell
Virgen Extra**

75% Arbequina
25% Picual

Del 17 de Noviembre
al 15 de Diciembre

Botellas de 250,
500 y 750 ml,
latas de 0,5 y 1 l