

## Aceite de Tierra Alta



Considerada como denominación de origen desde el 2 de octubre del 2002. Aceite elaborado a partir de las variedades Empeltre, y en menor medida con Morruda y Farga. La zona de producción abarca la comarca de Terra Alta, algunos municipios de Ribera d'Ebre, ocupando una extensión de cultivo de 6.400 hectáreas que producen unos 2,7 millones de kg de aceite al año.

Son aceites con una puntuación organoléptica superior a 6,5, de gusto frutado al inicio de la campaña para tornarse posteriormente dulce, aroma almendrado y a nuez verde. De color amarillo pálido a oro viejo, limpio y nada turbio.

Formado por las variedades Empeltre (variedad principal) o mezcla de Empeltre y variedades secundarias Arbequina, Morruda y Farga.

De color variable, del amarillo pálido al amarillo oro viejo, de buen sabor, gusto frutado al principio de la campaña y ligeramente dulce a medida que ésta avanza. El aroma recuerda a la almendra y a la nuez verde.