FINCA OROZCO

GUÍA 01 / EL DIARIO DE LA FINCA

El aceite de oliva que creías conocer

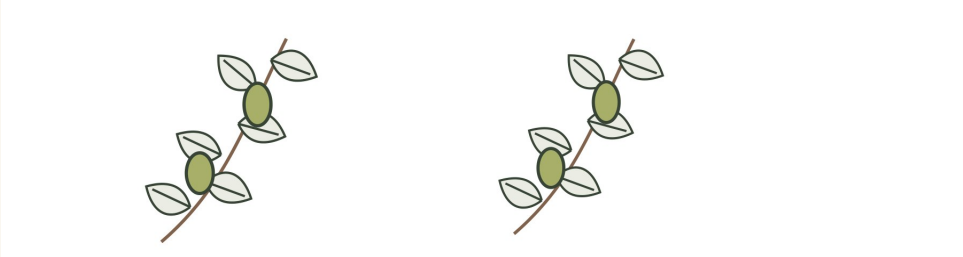
Una pequeña guía para mirar la botella con otros ojos.



FINCA OROZCO

Empieza por una pregunta

¿Qué aceite estoy comprando?



El aceite forma parte de nuestra cocina desde hace tanto tiempo que a veces dejamos de mirarlo. Lo servimos, lo usamos y lo damos por conocido. Sin embargo, una etiqueta puede esconder palabras que no significan lo que imaginamos.

Esta guía te ayudará a separar la categoría del sabor, a reconocer la información que merece tu atención y a hacer mejores preguntas. No necesitas convertirte en experto. Necesitas un poco de curiosidad y una botella que te cuente con claridad qué contiene.

Lo que descubrirás	Página
Las categorías y el significado de AOVE	3
Sabor, acidez y color	4 y 5
Etiqueta y valor premium	6 y 7
Ecológico y regenerativo	8
Cómo comprar y cuidar el aceite	9

Leer mejor la botella es el primer paso para disfrutarla más.

FINCA OROZCO

El nombre completo importa

Cuatro denominaciones que conviene distinguir.



Denominación	Qué te está contando
Aceite de oliva virgen extra	Aceite obtenido por medios mecánicos que cumple los requisitos químicos y sensoriales de esta categoría.
Aceite de oliva virgen	También se obtiene por medios mecánicos; sus límites de calidad son distintos.
Aceite de oliva	Combina aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes aptos para el consumo.
Aceite de orujo de oliva	Combina aceite de orujo refinado y aceites de oliva vírgenes.

AOVE son las iniciales de aceite de oliva virgen extra. Si buscas esta categoría, localiza la denominación completa: las palabras «oliva», «selección» o «artesano» no la sustituyen. [1]

La categoría identifica el producto. El diseño te invita a conocerlo.

FINCA OROZCO

El picor no es la acidez

Tu paladar y el laboratorio responden preguntas diferentes.



El picor puede aparecer al probar un aceite en la garganta. El amargor se percibe en la boca. La acidez libre, en cambio, se determina mediante análisis: no es una sensación que puedas medir al catar.

El límite de acidez libre del AOVE es 0,8 %. Pero cumplir ese dato no basta: la categoría exige otros parámetros y una evaluación sensorial. En el panel profesional, la mediana de defectos debe ser cero y la del frutado, superior a cero. [1, 2]

Tampoco «suave» e «intenso» identifican una categoría. Orientan sobre un perfil comercial o una experiencia de sabor. Un AOVE puede ser delicado o más marcado; ambos perfiles pueden resultar excelentes cuando están bien elaborados.

Tu gesto práctico: busca primero qué aceite es. Después elige qué carácter te apetece disfrutar.

Un número no cuenta todo el aceite. Una sensación tampoco.

FINCA OROZCO

El aroma cuenta más que el color

Acerca la nariz antes de sacar conclusiones.



Familias aromáticas orientativas. No son notas de cata de una referencia concreta.

Un verde brillante atrae la mirada; un dorado puede parecer más delicado. El color, por sí solo, no demuestra la calidad. Por eso las catas profesionales utilizan vasos coloreados que reducen esa influencia visual. [2]

Al oler puedes encontrar recuerdos de hojas, hierba, fruta o frutos secos. Cambian con la variedad, el estado del fruto y la campaña. No necesitas reconocer una lista larga: empieza por algo cercano a tu memoria.

Pregúntate qué te recuerda. Después prueba una cantidad pequeña y observa el amargor, el picor y cómo se combinan con el aroma. La intensidad que más te guste no tiene que ser la de otra persona.

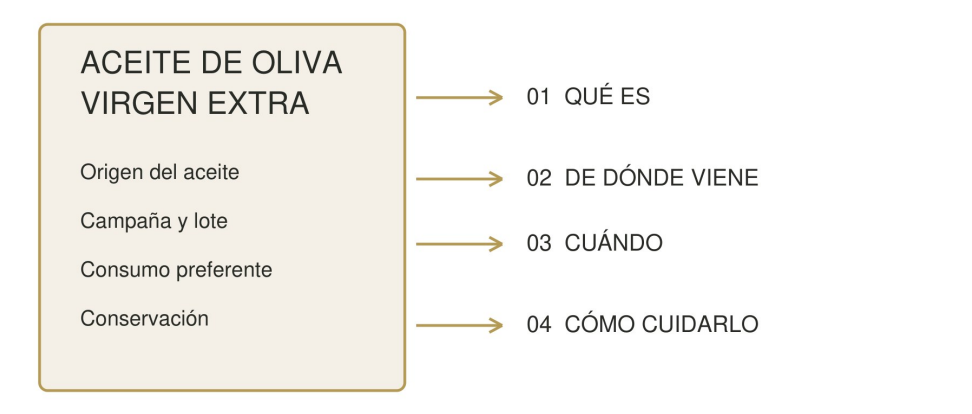
Una experiencia sencilla: prueba el mismo aceite sobre pan y sobre un tomate. Presta atención a lo que cambia en el alimento y a lo que descubres en el aceite.

No busques un color perfecto. Busca una experiencia que quieras repetir.

FINCA OROZCO

Aprende a leer la etiqueta

Cuatro lugares donde detener la mirada.



Esquema didáctico. No reproduce la etiqueta ni el envase final de VIVUM.

Denominación. La expresión completa te permite reconocer la categoría del aceite.

Origen. Lee la información concreta sobre procedencia. Un paisaje bonito o una dirección de envasado no explican por sí solos dónde se cultivó el fruto.

Fechas y lote. La cosecha habla de la recogida; el envasado, del llenado; el consumo preferente, de la calidad esperada con una conservación adecuada. El lote permite identificar una partida.

Conservación. Mira cómo protegerlo y qué indicaciones debes seguir una vez abierto. Si falta contexto, pregunta al productor.

Una buena etiqueta ayuda a decidir, no solo a reconocer una marca.

FINCA OROZCO

Qué significa premium

La presentación importa. Las decisiones que hay detrás, también.



Premium no es una categoría legal por encima de virgen extra. Es una promesa de una experiencia especialmente cuidada. Para que tenga sentido, debe apoyarse en hechos que puedas conocer y apreciar.

Busca un origen explicado, una cosecha identificable, trazabilidad, cuidado del fruto y de la elaboración, protección del aceite y una experiencia sensorial que responda a lo anunciado.

La cosecha temprana recoge el fruto antes de su maduración completa. Puede favorecer un determinado carácter aromático y suele dar menos aceite por cantidad de aceituna. Es una elección de elaboración, no una garantía aislada de calidad.

En VIVUM, la idea premium une cosecha temprana, producto ecológico certificado por CCPAE, agricultura regenerativa y una producción limitada y numerada. Queremos que la historia de la botella se pueda seguir hasta la tierra.

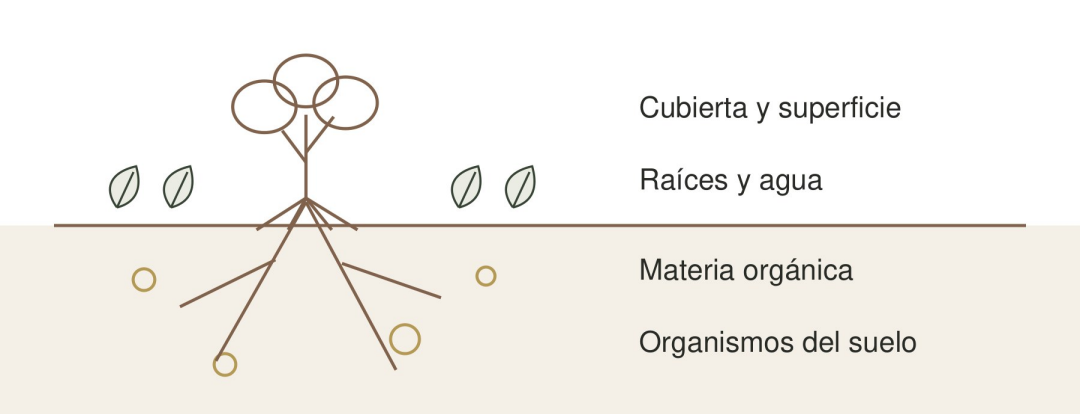
El precio o el canal de venta no bastan para juzgar un AOVE. Lo que merece tu atención es el conjunto: información, cuidado y disfrute.

El valor premium se entiende cuando la botella puede explicar sus decisiones.

FINCA OROZCO

Ecológico y regenerativo

Dos compromisos que se encuentran en la tierra.



Dibujo conceptual del suelo. No representa mediciones ni resultados de la finca.

Ecológico. La certificación verifica el cumplimiento de las normas de producción ecológica. En el etiquetado, el logotipo europeo se acompaña del código del organismo de control y de la procedencia de las materias primas agrícolas. [3]

Regenerativo. La mirada se dirige al funcionamiento del suelo y del ecosistema: cómo conservar su estructura, gestionar el agua, favorecer la vida y adaptar el cultivo a lo que necesita cada terreno.

Nuestro AOVE está certificado ecológico por CCPAE. En la finca trabajamos con agricultura regenerativa y con el propósito de mejorar la tierra año tras año. Observar, aprender y ajustar el manejo forma parte de ese compromiso.

Son conceptos relacionados, pero diferentes. La certificación ecológica identifica un marco de control; la agricultura regenerativa describe una manera de trabajar hacia la mejora del sistema agrícola.

El cuidado de la tierra continúa mucho después de terminar la cosecha.

FINCA OROZCO

Cinco preguntas para tu próxima compra

Elige con criterio y cuida lo que has elegido.



1 ¿La denominación dice exactamente qué aceite es?

2 ¿Puedo conocer su origen y quién lo produce?

3 ¿Las fechas me ayudan a entender su frescura?

4 ¿El envase y el lugar de venta lo protegen?

5 ¿El formato encaja con lo que voy a consumir?

En casa, guárdalo protegido de la luz y del calor. Ciérralo después de servir. Elige una cantidad que puedas disfrutar con buen ritmo y sigue las indicaciones de la etiqueta. La exposición al oxígeno también favorece su deterioro. [4]

Si eliges un aceite sin filtrar, presta especial atención a sus instrucciones y a su carácter estacional. En VIVUM lo ofrecemos solo durante los primeros meses desde la cosecha.

La mejor compra es la que llega en buenas condiciones a tu siguiente plato.

FINCA OROZCO

Ahora llega la mejor parte

Abrir, oler, probar y compartir.



La información ayuda a elegir. La mesa permite descubrir por qué has elegido. Empieza por un alimento sencillo, sirve un poco de aceite y dedica un momento a lo que cambia.

Queremos que VIVUM te acerque a la tierra, a nuestra familia y a una manera de disfrutar la comida con más atención. Gracias por acompañarnos en este primer paso.

La familia Orozco

Conocer VIVUM en fincaorozco.es

Para seguir aprendiendo

[1] COI · Categorías y definiciones de los aceites de oliva

[2] Unión Europea · Reglamento 2022/2104 y requisitos de calidad

[3] Comisión Europea · Identificación del producto ecológico

[4] COI · Buenas prácticas de almacenamiento del aceite

Fotografías: archivo de Finca Orozco. Esquemas didácticos. Octubre de 2026.