



EXIGENTE

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Libre de Gluten - Sin T.A.C.C.



MEDIO

BLEND: 50% Blend de Arbequina 50% Arauco.

FINCA: Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina.

EXTRACCIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga.

CONDUCCIÓN Y RIEGO: plantación tradicional con riego por surco, de más de 50 años de antigüedad.

COSECHA: entre abril y mayo, en forma manual.

NOTAS DE CATA

VISTA: color amarillo verdoso intenso.

AROMA: aroma a frutos secos.

BOCA: presenta buena estructura, con picor y amargo medio, en donde sobresalen las notas de frutos secos.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

TEMPERATURA DE SERVICIO: Ambiente.

MARIDAJE: Ideal para cocinar y acompañar todo tipo de platos.

CONSERVACIÓN: No superior a los 15°C.

PRESENTACIÓN: 500 ML