



CORTIJO EL OLIVAR



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

COMPOSICIÓN VARIETAL

Blend de Frantoio, Nevadillo y Arauco, de Barrancas, Maipú. 720 m s. n. m. Argentina.

CLASIFICACIÓN: Virgen Extra

NOTAS DE CATA

Color dorado con reflejos verdes. En nariz presenta un frutado de aceituna fresco y muy intenso. Con aromas que recuerdan a hierbas recién cortadas, alcachofa, hojas de tomate y manzana. En boca presenta un frutado a aceituna medio con notas de otras frutas como manzana, banana y almendra verde. De amargor suave y picante medio. Tiene una persistencia agradable y duradera. Se percibe complejo, elegante y muy armónico.

MARIDAJE

Resulta ideal para aliños y demás consumos en crudos. También como aderezo básico para pan, y en salsas para pastas, risottos, pizzas y bruschettas.

ACIDEZ: Menor a 0,3

RECOLECCIÓN DE LAS ACEITUNAS

Primera quincena de Mayo. Estado Envero

COSECHA: Manual en cajas de 20 kg.

RENDIMIENTO: 12.000 kg/Ha

PROCESO DE ELABORACIÓN

Molienda dentro de las 24 hs de recolectadas las aceitunas. Selección de las mismas y deshoje por corriente de aire. Elaboración en decanter de 2 fases. Posterior decantación y filtrado.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Entre 14-18 °C, preferentemente en lugar oscuro. Por debajo de los 12 °C puede presentar un ligero enturbiamiento que desaparecerá por completo ni bien la temperatura suba y no afecta en absoluto su calidad.



PRESENTACIÓN BOTELLAS

1 L y 500 ml

Caja x 6 bot

250 ml

Caja x 12 bot



PRESENTACIÓN POUCH

1.5 litros

Caja x 6 pouch



PRESENTACIÓN BAG IN BOX

3 Litros

Caja x 4 BIB