

ACEITE DE OLIVA Extra Virgen

Cosecha Temprana Olivos Centenarios

ESSENCI

ACEITE DE OLIVA

Extra Virgen

Cosecha Temprana

ORIGEN DEL OLIVAR: Finca El Paraíso, Maipú. Olivos de más de 60 años, plantados a 850 metros de altura, con perfecta amplitud térmica

VARIEDAD: 90 % Frantoio, 5 % Arauco y 5 % Arbequina

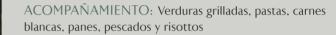
COLOR: Verdoso con tintes amarillos brillantes

AROMAS: Aromas pasto fresco, manzanas verdes, hojas de tomate y pimienta verde

PALADAR: Pungente, de buen picor y persistencia

CARÁCTER: Frutado intenso y final aterciopelado

ELABORACIÓN: Cosecha manual temprana de aceitunas buscando conservar sus aromas y acidez para conservar la frescura. Molienda inmediata a la cosecha y posterior amasado a baja temperatura. Extracción del aceite por método continuo con atmosfera controlada y baja temperatura. Guarda en tanques de acero inoxidable a 16 °C. Finalmente el aceite se filtra y embotella.



RECOMENDACIONES: Una vez abierto conservar en un lugar fresco y oscuro.

