



ACEITE *Oliva virgen extra*

PRESENTACIÓN

Línea: Aceite de Oliva Virgen Extra
Origen: Villa Atuel, Mendoza, Argentina.
Botella: cilíndrica verde oliva de 500ml.
Tapa: pilfer 8 orificios

INFORMACIÓN

Variedades: Arbequina, Empeltre, Arauco, Farga, Frangollo, Picual.
Poda: tradicional.
Cosecha: manual.
Acondicionamiento: En tanques de acero inoxidable, inertizado.
Almacenamiento: Temperaturas entre 10° a 30°.
Vida útil: 2 años.

Acidez: 0.5%

PACKAGING

Caja: cartón corrugado con capacidad para 12 botellas, con separador.
Peso por caja: 7.020 kg.
Paletización: pallets de madera envueltas con polietileno stretch y separador de cartón. Con identificación y N° de lote.

NOTAS DE CATA

Sabor: Ligero en boca con final picante leve
Aroma: Notas verdes suaves.
Color: Amarillo verdoso

El aceite de oliva extra virgen presenta un intenso color amarillo verdoso, reflejo del fruto natural de la aceituna. Su aroma es suave de hierba con matices almendrados, y su sabor es profundo y equilibrado, de frutado medio, con ligero amargor y picante.



DESDE
2001

TARRAGONA 451 bis
POSARÍO, ARGENTINA

+54 9 341 6193447
www.bodegaaraujo.com.ar

