



FOOD & WINE



ACEITE DE OLIVA CORTIJO EL OLIVAR

COMPOSICIÓN VARIETAL

Blend de Frantoio, Empeltre y Arauco, de Barrancas, Maipú.

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 U OLIVAS

Primera quincena de Mayo. Estado Envero.

COSECHA

Manual en cajas de 20 kg

RENDIMIENTO PROMEDIO

12.000 kg/Ha

PROCESO DE ELABORACIÓN

Molienda dentro de las 24 hs de recolectadas las aceitunas. Selección 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 12 °C puede presentar un ligero enturbiamiento que desaparecerá por completo ni bien la temperatura suba y no afecta en absoluto su calidad.

CONSUMIR PREFERENTEMENTE

Dentro de los 2 años a partir de la fecha de elaboración.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

8.000 botellas
2.000 BIB X 3,0 L

PRESENTACIÓN

Caja X 6 botellas X 500 ml
Caja X 4 Bag In Box X 3.000 ml

viña las perdices

PIONEROS DE AGRELO

| WWW.LASPERDICES.COM | [f](#) [@](#) [t](#)