

VARIEDAD ARAUCO



ORIGEN DE LA VARIEDAD

Argentina Variedad más antigua

ZONA DE CULTIVO

Maipú, Mendoza

MOMENTO DE COSECHA

Mayo

AROMAS

Aceite de perfil verde y fresco de frutado complejo e intenso que recuerda a la hoja de tomate, rúcula, alcauciles, hierbas y pasto recién cortado.

BOCA

Resaltan su frescura, las notas verdes a pasto, tomate y alcaucil. Por su alto contenido de antioxidantes presenta amargos y picantes de intensidad media-alta esta variedad da aceites de mucha frescura en boca, equilibrados y complejos.

Se sugiere rociar sobre carnes rojas, preparaciones especiadas, salsas con tomate, quesos de pasta dura y picante.

PRESENTACIONES DE 250 Y 500 ML.