

VARIEDADE ARAUCO



ORIGEM DA VARIEDADE

Argentina. Variedade mais antiga.

ZONA DE CULTIVO

Maipú, Mendoza

MOMENTO DE COLHEITA

maio

AROMAS

Azeite de perfil verde e fresco, com frutado complexo e intenso que nos lembra as folhas de tomate, rúcula, alcachofras, ervas e grama recém cortada.

BOCA

Ressaltam seu frescor, as notas verdes de grama, tomate e alcachofra. Devido ao alto conteúdo de antioxidantes apresenta amargos e picantes de intensidade média-alta. Esta variedade dá azeites com muito frescor em boca, equilibrados e complexos.

Sugere-se para borrifar sobre carnes vermelhas, preparações especiadas, molhos com tomate, queijos de massa dura e picante.

APRESENTAÇÕES DE 250 E 500 ML.