

# VARIEDADE CHANGLOT



## ORIGEM DA VARIEDADE

Valencia, Espanha

## ZONA DE CULTIVO

Maipú, Mendoza

## MOMENTO DE COLHEITA

Fim de março e abril

## AROMAS

Perfil complexo e delicado. Maçãs verdes, ervas frescas, plátano, amêndoas frescas e, segundo o momento de colheita, notas maduras como frutos vermelhos.

## BOCA

Destacam-se notas amendoadas e de ervas, com amargos sutis e um característico picante tardio. Azeite equilibrado, de frutado complexo e persistente.

*Sugere-se para pesca, carnes brancas, queijos suaves, pastelaria e preparações doces.*

APRESENTAÇÕES DE 250 E 500 ML.



FAMILIA  
**ZUCCARDI**  
*aceites varietales*