VARIEDAD

GENOVESA

ORIGEN DE LA VARIEDAD

Valencia, España

ZONA DE CULTIVO

Maipú, Mendoza

MOMENTO DE COSECHA

Fines de Marzo y Abril

AROMAS

Perfil complejo y delicado. Manzanas verdes, hierbas frescas, plátano, almendras frescas y según el momento de cosecha notas maduras como frutos rojos.

BOCA

Destacan sus notas almendradas y de hierbas, con amargos sutiles y un característico picor tardío. Aceite equilibrado, de frutado complejo y persistente.

Se sugieren para pesca, carnes blancas, quesos suaves, pastelería y preparaciones dulces.

PRESENTACIONES DE 250 Y 500 ML.

FAMILIA ZUCCARDI