

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PRESENTACIÓN

Productor: Casa Araujo Bodega
Línea: Aceites
Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina
Botella: vidrio transparente, 500 ml
Tapa: rosca con pico dosificador

INFORMACIÓN TÉCNICA

Olivas: 100% arbequina, olivares propios
Cosecha: manual en cajas de 20 kg.
Altitud: 600 m s.n.m
Irrigación: por superficie
Suelo: franco-arenoso
Poda: tradicional
Acidez máxima: 0.5

PACKAGING

Caja: cartón corrugado con capacidad para 6 botellas, con separador
Peso por caja: 7.020 kg
Paletización recomendada: 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una)



Notas de cata: intenso color dorado, con matices verdosos. reflejo de la maduración natural del fruto de la aceituna. Su aroma es suave de hierba con toques almendrados, y su sabor es profundo y equilibrado, de frutado medio, con ligero amargor y picante.