



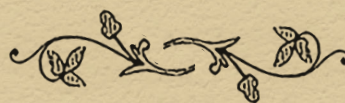
BRESSANO

Aceite de Oliva

VIRGEN EXTRA



- **VARIETAL:** Blend de Manzanilla, Frantoio y Arauco
- **OLIVARES:** Alto Agrelo, Mendoza
- **ACIDEZ TOTAL:** Menor a 0,2%
- **ELABORACIÓN - Método Toscano:** Cosecha y molienda inmediata debajo del olivar, para evitar fermentación de la fruta, tiempo de amasado corto para evitar oxidaciones y temperatura controlada a 27 grados centígrados para custodiar los aromas más frescos y la carga polifenólica que son los mejores antioxidantes.
- **PRESENTACIÓN:** 500 ML.



◦ NOTAS DE CATA

- . **Aroma:** Herbáceo fresco, con recuerdos de tomate y alcachofa.
- . **Sabor:** Especiado con sutil nota picante, y amargo que recuerda a la rúcula. Complejo y elegante.
- . **Retrogusto:** Persistente en paladar.

Elegante y complejo, para todo tipo de comidas y consumidores.