



PIUQUÉ

Aceite de Oliva Virgen Extra

BLEND

Aceite de oliva de color amarillo dorado, límpido, frutado medio a intenso, con destacadas notas herbáceas en nariz.

En boca delicados toques de amargos y picantes con reminiscencia a manzana verde. Persistente y equilibrado.

BLEND:	Manzanilla, Frantoio, Arauco
INTENSIDAD:	Medio
AROMAS:	Frutado medio a intenso, con destacadas notas herbáceas en nariz.
GUSTO:	Delicados toques de amargos y picantes con reminiscencia a manzana verde
COLOR:	Amarillo dorado, límpido
COMPLEJIDAD:	Persistente y equilibrado.
ACIDEZ:	Menor a 0.3 %
PRESENTACIONES:	30 CC, 250 CC, 500 CC y 3000 CC
SOMMELIERS RESPONSABLES	Monica Zicato & Azucena Quiroz

