



WWW.ELPORVENIRDECAFAYATE.COM



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE

ACEITE DE
OLIVA
ARBEQUINA
VIRGEN EXTRA

VALLE DE CAFAYATE
SALTA, ARGENTINA

ORIGEN: Olivares ubicados en el valle de Cafayate.

OLIVAS: El primer corte de la producción 2022 lleva 70% Arbequina y 30% Manzanilla y el segundo corte está hecho de 70% Barnea y 30% Picual.

PROCESO DE ELABORACIÓN: Hacemos la molienda dentro de las 3 horas de cosecha. Empleamos un proceso artesanal único y prensado en frío para preservar la calidad, complejidad y armonía de la fruta. Siguiendo tradiciones italianas y españolas logramos elaborar el primer aceite de oliva de Cafayate usando olivares traídos de valles altos de la región. En la mezcla, utilizamos olivos que superan los 25 años de edad y varios olivos antiguos que alcanzan los 150 años.

FECHA DE ELABORACIÓN: 14 de marzo 2022

NOTAS DE CATA: En nariz presenta una intensidad aromática alta. Su carácter es frutado y herbáceo. Comienzan apareciendo las notas frescas de pepino, tomate y alcacharras, luego aparecen la de palta y lima. Presenta además notas de hojas frescas y pasto cortado.

En boca regala una textura y consistencia suave. Los aromas que sentimos en nariz se repiten en boca aquí también aparecen las notas de frutos secos, como los de nuez. Todo su abanico de sabores se presenta de forma equilibrada. Posee niveles medio de amargor y picor que finalizan en una exquisita persistencia duradera.

ACIDEZ 0,26 500 ML

SOLO 2.200 BOTELLAS