



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: 70% Picual - 30% Barnea.

PROCESO DE ELABORACIÓN: Hacemos la molienda dentro de las tres horas de cosecha. Empleamos un proceso artesanal único y prensado en frío para preservar la calidad, complejidad y armonía de la fruta. Siguiendo tradiciones españolas e italianas, logramos elaborar el primer Aceite de Oliva Virgen Extra de Cafayate, usando olivos traídos de valles alto de la región.

En la mezcla utilizamos olivos que superan los 25 años de edad y varios olivos antiguos que superan los 150 años.

FECHA DE ELABORACIÓN: Tercera semana de marzo.

NOTAS DE CATA: En nariz presenta una intensidad aromática alta. Se despliega con un agradable bouquet. Resaltan la hoja de tomate, las especias como el tomillo y la salvia, así como algunas hierbas silvestres recién cortadas. A medida que se desarrolla, se distinguen los frutos secos, donde se destacan la nuez y la almendra.

En boca, presenta buena estructura. Se caracteriza por un equilibrio admirable entre fluidez y densidad. Todos sus matices de sabor se despliegan de manera armoniosa, brindando una experiencia equilibrada y satisfactoria. Además, sus niveles moderados de amargor y picor añaden complejidad al conjunto, culminando en una persistencia exquisita en el paladar.

ACIDEZ: 0.26 - 500 ML

SÓLO 3300 BOTELLAS EN 2025