



2025



BODEGA

EL PORVENIR
DE CAFAYATE



HABANERO - TABASCO

ORIGEN: Olivares ubicados en el Valle de Cafayate.

PROCESO DE ELABORACIÓN: El aceite base se obtiene mediante molienda dentro de las tres horas posteriores a la cosecha y extracción en frío, preservando así la calidad, complejidad y armonía de la fruta.

Para esta edición especial limitada, utilizamos como base nuestro aceite de oliva virgen extra, que posteriormente maceramos con ajíes Habanero y Tabasco, inspirados en los sabores y aromas únicos de los Valles Calchaquíes.

Los ajíes, conocidos como el "Oro Colorado" de la región, aportan un perfil especiado, vibrante y de marcada identidad sensorial.

Nuestra mezcla de olivos supera los 25 años de edad y otros antiguos, con más de 150 años, provenientes de los valles altos de la región. Siguiendo tradiciones españolas e italianas, logramos capturar la esencia de Cafayate en este aceite único, que honra tanto el pasado como el presente.

FECHA DE ELABORACIÓN: Primera semana de Abril.

EDICIÓN LIMITADA: 667 BOTELLAS DE 250 ML. ELABORADAS EN 2025

