

Las Compuertas

BLEND | ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

VARIEDAD:

Blend de Frantoio, Empeltre, Arauco y Manzanilla.

ORIGEN:

Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.

COSECHA:

Otoño hemisferio sur. Recolección manual de olivares centenarios recuperados en Finca Victoria.

ELABORACIÓN:

Extracción en frío, molienda centrífuga, sin filtrar. Almacenamiento en acero inoxidable en atmósfera inerte hasta su fraccionamiento.

DATOS ANALÍTICOS:

Índice de peróxidos (meq O₂/kg): 2,2

K270: 0,19

K232: 1,79

Delta-K: 0,001

Polifenoles Totales (mg/kg): 446

Ácidos grasos (% en total): 24%

Ácido esteárico: 2,49

Ácido oleico: 63,48

Ácido linoleico: 12,60

Ácido linolénico: 0,70

NOTA DE CATA:

Frescura y vivacidad de altura. Dulces, amargos y picantes bien amalgamados. Aceite armónico, persistente y elegante al retrogusto. Poderoso y complejo.

Se recomienda conservar en lugar fresco, oscuro y seco.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 13 ml (1 cucharada de sopa)	Cantidad por porción	%VD(*) -
Valor Energético	117kcal = 491kJ	6
Carbohidratos	0 g	0
Proteínas	0 g	0
Grasas Totales	13 g	24
Grasas Saturadas	2,2 g	10
Grasas Trans	0 g	-
Fibra Alimentaria	0 g	0
Sodio	0 mg	0

DURIGUTTI

FAMILY WINEMAKERS EST. 2002

durigutti.com

[f](#) [@](#) [v](#) [t](#) @duriguttiwinemakers