



Novello



Aceite de Oliva · Extra Virgen / Chile

Origen

Novello, Aceite de Oliva Extra Virgen, se extrae de una cuidadosa selección de las primeras aceitunas maduras de cada temporada de cosecha de las variedades Racimo y Liguria. Nuestros olivares se encuentran ubicados en Sagrada Familia en el valle de Curicó, plantados entre 1948 y 1950, siendo el fundo más antiguo del país dedicado a la extracción de Aceite de Oliva Extra Virgen. Exclusivo, con una producción de sólo 2.000 botellas al año, Novello es un Aceite de Oliva único no filtrado de una calidad increíble, con un sabor, aroma y color diferente de todo lo demás.

Características

- **Tipo de Aceite de Oliva:** Extra Virgen.
- **Tiempo de Cosecha:** Desde el 1 al 5 de Abril.
- **Método de Cosecha:** Manual con método tradicional.
- **Método de Extracción:** Extracción en frío.
- **Acidez Máxima:** 0,2%

Notas de Cata

- **Frutado:** Aceitunas verdes herbáceo con notas de frutas y verduras verdes.
- **Color:** Verdoso oscuro (recién extraído y envasado).
- **Sabor:** Verduras frescas como alcachofa, apio y tomate verde medianamente picante y amargo.
- **Aroma:** Herbáceo fresco.

Sugerencias de Servicio

Novello es ideal para disfrutar de forma simple, ya sea con un pedazo de pan o con ensaladas de hojas verdes hechas con rúcula, berros, endibias y otras verduras.

Beneficios

Rico en antioxidantes y con un gran contenido de ácidos grasos monoinsaturados, siendo beneficioso para el corazón y el hígado ya que regula el colesterol, combate diabetes y protege nuestro cerebro contra el deterioro cognitivo.

Presentación

En vidrio transparente especial, botellas de 500 ml de edición limitada, con tapa de madera. Mantener botella bien cerrada en un lugar fresco, alejado de la luz directa y del calor.

