

ACEITE DE OLIVA

# senzo®

## Extra Virgen

0,2% DE ACIDEZ



*Senzo, cultivado en el corazón del Valle del Maule, este aceite gourmet, gracias a una delicada mezcla de variedades de origen español e italiano, logra satisfacer a los más sofisticados paladares.*

### NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso, en nariz se expresa con presencia de tomate verde y alcachofa, ligeramente frutado. En boca entrega la suavidad de la arbequina con algo de amargor marcado por el picual y un ligero picor que lo vuelve un gran aceite.

### ORIGEN

Las Tizas Estate, Valle del Maule, Chile. La ubicación geográfica privilegiada, en un valle de marcadas oscilaciones térmicas entre el día y de noche, con cuatro estaciones muy definidas.

### MEZCLA

Mezcla perfecta de Arbequina, Picual, Frantoio, Leccino, y Carotina, que proporcionan un suave carácter y la nitidez requerida.



### COSECHA

Principalmente manual, sino también tecnificado furto cosecha antes de que se recogió.

### EMBOTELLADO

El primer embotellado se hace durante el invierno de cada año.

### FORMATO DE EXPORTACIÓN

|             |             |
|-------------|-------------|
| 12 x 250 cc | 6 x 1000 cc |
| 12 x 500 cc | 4 x 5000 cc |