



ACEITE DE OLIVA  
EXTRA VIRGIN  
0,2 % ACIDITY



Tocca, 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

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.

ORIGEN

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

MEZCLA

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.

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