



Eternum Aceite de  
Oliva Extra Virgen  
Calidad Premium  
Obtenido solo de  
aceitunas y mediante  
procesos mecanicos.  
Extracción en frío.

## FICHA TECNICA 2019

---

### AOVE ETERNUM

Acidez: Menor a 0,2  
Variedades de aceitunas que conforman el blend: Arbequina,  
Arbosana, Coratina, Koroneiki

---

### FECHA DE RECOLECCION

8 de Abril 2019  
Grado de maduración de la aceituna: Envero, momento de mayor  
expresión aromática y gustativa de la fruta. Elevada cantidad de  
polifenoles y antioxidantes.  
Modo de recolección: Manual

---

### NOTAS DE CATA

Nariz: Frutado de aceituna verde con aromas a hierbas, tomate y  
alcaucil junto a notas más maduras de frutas frescas como la  
manzana y el plátano verde.  
Boca: Complejo, equilibrado, frutado intenso. Dulce de entrada con  
amargor equilibrado, picante progresivo. Buena estructura y  
persistencia.

---

### USOS Y MARIDAJES

Las condiciones climáticas y morfológicas de la zona Patagonia Norte  
donde se desarrolla nuestro cultivo, intensifican los atributos y  
favorecen su expresión. Es muy adecuado para tomar en crudo en  
una rebanada de pan, sobre quesos y ensaladas. Gran aliado para  
elaboraciones más complejas para freír, asar, confitar, macerar, etc,  
carnes, pescados, verduras y hortalizas.

---

### ZONA GEOGRÁFICA

Ubicación: Rincón de los Sauces - Neuquén - Patagonia Norte  
Argentina  
Marco de plantación: Plantación superintensiva. Agoecológica.  
Riego por goteo. Entorno de Biodiversidad. Dentro del campo  
conviven autóctonas, aromáticas, almendros, pinos, alamos.  
Amplitud térmica muy amplia durante el día.

---

### DETALLES BOTELLA

Material: Vidrio oscuro color verde - Evita oxidación del producto.  
Pico vertedor retractil antigoteo  
Etiqueta de material lavable en caso de derrame de producto.  
Capacidad: 250 ml, 500 ml, 2250 ml