

SELECTION

ORIGEN

El Aceite de Oliva Extra Virgen NOVA OLIVA SELECTION es producto de un delicado proceso de extracción del alma de los olivos que con tanta dedicación cultivamos en los valles de Pan de Azúcar (Elquí, IV Región, Chile), Marchigüe y Rapel (Colchagua, VI Región, Chile).

Esta mixtura de terroir hace posible obtener un aceite de gran calidad, rico en matices y que transmite la magia de cada uno de los terruños originarios.

Las plantaciones se encuentran ubicadas en terrenos con excepcionales condiciones de clima y suelo, ideales para el cultivo del olivo. En general presentan un clima mediterráneo, con abundante luz solar, que permite la generación de delicados aromas.

NOVA OLIVA SELECTION se obtiene de tres variedades muy distintas como Arbequina, Arbosana y Koroneiki, que bajo la mano experta de Marino Giorgetti se combinan en forma óptima para dar como resultado un aceite muy especial.

CARACTERÍSTICAS

Categoría de aceite de oliva: Extra Virgen

Período de cosecha: 22 de abril al 15 de junio

Método de cosecha: Tradicional manual y mecánica

El método de extracción: Centrifugación continua en frío (26 - 28 °C) con sistema Genius PIALISI de última generación.

Color: De color amarillo dorado intenso en el momento de la extracción.

Acidez máxima: 0,15%

Almacenamiento: Mantener la botella bien cerrada en un lugar fresco, lejos de la luz directa y el calor.

COMENTARIOS DE CATA

“Equilibrado, de frutado ligero, con un buen toque herbáceo, de un amargo delicado y de muy agradable sensación en boca, algo dulce, con un ligero picor persistente al final.”

PRESENTACIÓN

Botellas de vidrio de diseño exclusivo con contenido neto: 250 ml y 500 ml.

USO SUGERIDO

- Combina bien en ensaladas y verduras frescas de primavera.
- Por su gran sabor, se recomienda para untar en pan y servir.
- Excelente para pescado a la parrilla.
- Ideal para hornear. Hace excepcionalmente suave y elástica la masa.
- Como aderezo resalta el sabor de las patatas fritas, pescado y carnes.
- Ideal para todo tipo de procesos de cocción, caldos, guisos y pastelería.

NOTA SALUDABLE

El aceite de oliva Extra Virgen es muy recomendable para la salud de niños y adultos, ya que es capaz de reducir los riesgos de padecer enfermedades del corazón y además reduce el estrés oxidativo (mecanismo que da origen a la arterosclerosis), potenciando los mecanismos de defensa antioxidante. Su alto contenido de ácidos grasos monoinsaturados, reduce el colesterol malo y aumenta el colesterol bueno, por lo tanto, es muy útil para personas que padecen ciertas formas de diabetes. Esta función protectora de los ácidos grasos que se encuentran en el aceite de oliva Extra Virgen ayuda a la coagulación de la sangre y reduce la presión arterial.

