



# Las piedras

ACEITE DE OLIVA  
EXTRA VIRGEN

## ARBEQUINA

### 100% Arbequina

**Aceite de oliva sin filtrar, lo que permite conservar sus mejores atributos y un sabor excepcional.**

**Aromas a manzanas verdes frescas, con notas a alcachofa. Agradable sabor a almendras y fruta fresca, con una sensación de amargor y picor de intensidad media.**

**Origen:** Campo Las Palmas, ubicado en el valle de Pencahue, Séptima Región, Chile.

**Suelo:** Terreno plano a semi ondulado con suaves laderas y zonas planas bajas. Texturas franco a franco arcillosas, con buen drenaje y mediana fertilidad, de profundidad media y algunos sectores pedregosos.

**Clima:** Mediterráneo continental, con un verano seco y caluroso que permite un buen crecimiento y madurez de los frutos.

**Tipo de plantación:** Plantación en sector de ladera de suave pendiente, con 1.000 plantas por hectárea.

**Cosecha:** La cosecha se inicio el 19 de abril con los sectores que tenían una madurez apta para esta cepa. Toda esta labor se realiza en un 100% de forma manual, lo que permite cuidar las plantas, evitando dañar ramillas que afecten la formación de los olivos. El cuidado y respeto del huerto es parte fundamental de la filosofía de Las Piedras.

**Extracción:** Se realiza en modernas instalaciones que permiten ejecutar la extracción de forma muy delicada y en óptimas condiciones, con un batido corto de 30 a 40 minutos y con temperatura controlada de 26 a 28°C, lo que asegura la extracción del aceite de la mejor calidad.

**Conservación:** La guarda del aceite ocurre en estanques de acero inoxidable que se mantienen llenos y sin contacto con el aire, lo que evita procesos de oxidación del color y los aromas.

### PREMIOS

Primer Lugar: Categoría Fruttato Leggero. L'Orciolo D'Oro 2014, Italia.

Medalla de Plata: LA County Fair 2011, USA.

Medalla de Plata: Categoría media. LA County Fair 2010, USA.

Medalla de Bronce: LA County Fair 2012, USA.

Distinción: L'Orciolo D'Oro 2012, Italia.

Distinción: L'Orciolo D'Oro 2010, Italia.

Gran Menzione: L'Orciolo D'Oro 2011, Italia.



### FORMATO:

250 ml - caja 12 x 250 ml

500 ml - caja 6 x 500 ml

5.000 ml - caja 4 x 5.000 ml