



# Las piedras

ACEITE DE OLIVA  
EXTRA VIRGEN

## BLEND

70% de Arbequina, 15% Frantoio y 15% Picual.

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

Fino ensamblaje de nuestros monovarietales arbequina, picual y frantoio. La variedad Arbequina proviene del huerto El Guanaco y las cepas picual y frantoio del huerto El Espinal. Se encuentran elegantes aromas a vegetales verdes. Es un aceite perfectamente estructurado, largo y persistente.

**Formato:** 5.000 ml - caja 4 x 5.000 ml

**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:** La variedad arbequina proviene del huerto El Guanaco, con 1.000 plantas por hectárea, ubicado en una ladera de suave lojame. Las variedades picual y frantoio son del huerto El Espinal, con una plantación tradicional de 400 plantas por hectárea, ubicado al pie de un suave lomaje.

**Cosecha:** La cosecha se inicio el 26 de abril con arbequina, luego el 5 de mayo con frantoio y el 10 de mayo con picual. Cada variedad se cosechó en su momento óptimo de madurez. 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:** Medalla de Oro: LA County Fair 2014, USA.  
Medalla de Oro: LA County Fair 2011, USA  
Medalla de Oro: Categoría robusto. LA County Fair 2010, USA.  
Medalla de Bronce: LA County Fair 2012, USA.  
Distinción: Categoría Fruttato Medio. L'Orciolo D'Oro 2014, Italia.  
Distinción: Categoría Fruttato Medio. L'Orciolo D'Oro 2012, Italia.  
Distinción: L'Orciolo D'Oro 2011, Italia.  
Distinción: L'Orciolo D'Oro 2010, Italia.

