



# Las piedras

ACEITE DE OLIVA  
EXTRA VIRGEN

## PICUAL

### 100% Picual

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

**Fresco aroma a hojas de tomate verde e higuera. En boca es un aceite intenso y de gran carácter, debido a su equilibrio entre amargor y picor, resaltando su sabor frutado.**

**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 picual proviene del huerto El Espinal, con 416 plantas por hectárea, ubicado al pie de un suave lomaje. Esta variedad se plantó acompañada de arbequina y frantoio para asegurar una buena polinización.

**Cosecha:** La cosecha se inició el 10 de mayo con los sectores que tenían un estado de madurez ideal para expresar las mejores características de la variedad picual. 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

1er Lugar: L'Orciolo D'Oro 2012, Italia.

1er. Lugar: Categoría frutado intenso. L'Orciolo D'Oro 2010, Italia.

2do Lugar: L'Orciolo D'Oro 2011, Italia.

Medalla de Oro: Categoría robusto. LA County Fair 2010, USA.

Medalla de Plata: LA County Fair 2011, USA.

Medalla de Bronce: LA County Fair 2012, USA.

Distinción: Categoría Fruttato Medio. L'Orciolo D'Oro 2014, Italia.

Distinción en diseño y ilustración: LA County Fair 2010, USA.



### FORMATO:

250 ml - caja 12 x 250 ml

500 ml - caja 6 x 500 ml

5.000 ml - caja 4 x 5.000 ml