

## NOTA DE CATA

### Kids| Las Doscientas

**En Nariz:** Se Percibe notas de pasto recién cortado, junto a un toque de especias suaves y aromáticas.

**Boca:** Se perciben leves notas de almendra y tiernas alcachofas.

Aceite de intensidad suave, especial para todo tipo de alimentos.

#### ORIGEN

Aceitunas de nuestro campo "Las Doscientas" ubicado en Penciahue, Valle del Maule.

#### VARIEDAD

100% Arbequina

#### TIPO DE ACEITE DE OLIVA

Extra Virgen

#### PERÍODO DE COSECHA

15 de abril al 30 de Mayo

#### MÉTODO DE RECOLECCIÓN

Tradicional en forma manual.

#### MÉTODO DE EXTRACCIÓN

En frío, por centrifugación con sistema continuo Westfalia.

#### ALMACENAMIENTO

En depósitos de acero inoxidable con atmósfera de nitrógeno.

#### COLOR

Amarillo verdoso

#### ACIDEZ MÁXIMA

0,2 %

#### CONSERVACIÓN

Mantener alejado de la luz y del calor en un lugar fresco, siempre con la botella bien tapada.

#### VIDA ÚTIL

2 años

LAS  
DOSCIENTAS  
CHILE

