



# DELEYDA

## FINE SELECTION

Aceite Intenso. En nariz su excepcional combinación de aroma a yerbas, con notas de manzana y tomate. La boca fresca, con buen amargor y un picor robusto y con carácter.



### TIPO DE ACEITE DE OLIVA

Extra virgen



### ORIGEN

Olivas provenientes de nuestro campo ubicado en Pumanque (VI Región)



### VARIETADES

Frantoio y Coratina



### TIPO DE COSECHA

Manual y Mecánica



### MESES DE COSECHA

Mayo y junio

### PROCESO DE ELABORACIÓN

Nuestras olivas se procesan el mismo día en que son cosechadas, para obtener un aceite de alta calidad, aromático y sin defectos organolépticos.

**Acidez libre:** <0,15%

**Nivel de peróxidos:** 6,6 (<20,0 parámetro COI)

**Polifenoles:** 370,7

### CONSERVACIÓN

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



**FORMATO  
DISPONIBLE**

Botella 250 y 500 ml