



FAMILIA  
**ZUCCARDI**  
*aceites varietales*



## *arauco*

### ORIGEN

Tradicionalmente llamada “criolla”, es la variedad más antigua y adaptada en Argentina. Se trata de la variedad más importante en la región de Maipú, Mendoza y la más representativa de la olivicultura nacional.

### NOTAS DE CATA

Color: Amarillo con intensos matices verdes

Aroma: En nariz muy expresivo y complejo, recuerda a pasto recién cortado y hojas de tomate.

Sabor: En boca presenta un amargo y picante intenso acompañado de un frutado característico donde predominan notas verdes que recuerdan a tomate, almendra y hierbas frescas.

Sugerimos: Ideal para acompañar carnes de caza, ensaladas verdes y quesos fuertes.

### PRESENTACIONES



Botella de vidrio 250 ml y 500 ml.

FAMILIA  
**ZUCCARDI**

Ruta Provincial N°33 - km 7,5 (M5531) | Maipú - Mendoza - Argentina  
Tel./Fax: +54 (261) 44 10000/10 | [www.aceitesvarietales.com](http://www.aceitesvarietales.com)