



LOLOL, Colchagua.

VARIEDAD	- ARBEQUINA: 52% - PICUAL: 19% - LECCINO: 22% - FRANTOIO: 7%	SECTOR	LOLOL
ANIO DE PLANTACION	Año de plantación 2008. Sistema de riego por goteo, con lo que se optimiza el uso y aplicación de agua.		
CONTEXTO	Nuestra idea es trabajar productos del terroir de Colchagua como el aceite de oliva, la trufa, la sal de Cahuil...		
SITUACION	Esta zona se caracteriza por su clima mediterráneo, con Las 4 estaciones muy marcadas lo cual es un <i>escenario inmejorable</i> para la producción de aceite de oliva extra virgen <i>Premium</i> , debido a la gran amplitud térmica producida entre el día y la noche, lo que favorece la producción de ácido oleico (disminuye los niveles de LDL y aumenta los de HDL en la sangre) y polifenoles (antioxidante).		
EMBOTELLACION	A fin de agosto		
ESPECIFICIDADES	Las características climáticas son <i>muy similares a la región de Toscana</i> , Italia, la que es muy prestigiosa por la calidad de sus aceites y vinos.		
METODO DE EXTRACCION	Proceso físico en frío, con sistema continuo de extracción centrífuga, en condiciones altamente controladas, con tecnología de última generación, logrando obtener aceites frescos, aromáticos y con muy baja acidez.		
ANALISIS	<ul style="list-style-type: none"> • Acidez: 0,16% • Polifenoles Totales: 222 • Indice peróxidos: 5,69 • K232: 1,45 • K270: 0,068 • Delta K: Menor 0,01 		

