vinetur

Exclusivo almuerzo de Lote 8 en Pueblo Edén, reunió a celebridades y empresarios destacados en Punta del Este

La jornada incluyó una degustación guiada de sus blends más destacados, permitiendo a los asistentes descubrir los perfiles sensoriales únicos

martes 31 de diciembre de 2024

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Lote 8 realizó un exclusivo almuerzo de presentación en **Pueblo Edén, Uruguay**, donde reunió a reconocidas figuras de **Argentina y Uruguay.** Durante el evento, los invitados disfrutaron de una comida a cargo del chef Lucas Bustos, fundador del restaurante Gurisa, en una gran mesa a la sombra de los olivos del lugar, diseñada por las hermanas Caradonti.

En un exclusivo almuerzo realizado, Lote 8 presentó su línea de aceites de oliva extra vírgen junto a los empresarios y habitués más destacados de Punta del Este. Durante el evento, los invitados tuvieron la oportunidad de conocer y degustar el amplio portfolio de la marca en un entorno natural privilegiado.

La jornada incluyó una degustación guiada de sus blends más destacados, permitiendo a los asistentes descubrir los perfiles sensoriales únicos y la frescura que caracterizan a los productos de Lote 8 y su línea de aceites La Repisada. Ubicado en el corazón del Valle Edén, al noroeste de Punta del Este, la propiedad goza de cañadas que aseguran abundante agua y un clima similar al Mediterráneo, ideal para el cultivo de olivos. Este equilibrio permite la producción de aceites de oliva extra vírgenes de calidad excepcional, comparables a los mejores del mundo.



Aceites con identidad internacional

Lote 8 elabora sus aceites de oliva virgen extra con aceitunas propias, cosechadas a mano y procesadas mediante tecnología de extracción en frío Pieralisi, logrando un producto con acidez menor al 0.2%. Almacenados en tanques de acero inoxidable con atmósfera controlada para preservar su frescura, estos aceites son cuidadosamente definidos por un panel de catadores italianos para cumplir con las mayores exigencias del mercado internacional. Dentro de su portfolio de productos, Lote 8 cuenta también con "La Repisada": una propuesta que mantiene el mismo compromiso con la calidad y autenticidad que caracteriza a la marca, destacándose por su frescura y perfiles sensoriales únicos. Disponibles en presentaciones de 250 y 500 cc, estos aceites se comercializan en el mercado interno uruguayo como una opción versátil y sofisticada, mientras que su presentación en envases exclusivos refuerza su posicionamiento como un producto de alta gama.

Un reconocimiento que trasciende fronteras

El prestigio de Lote 8 ha sido reconocido en importantes competencias internacionales como la New York International Olive Oil Competition y la guía Flos Olei, que incluye a los mejores aceites del mundo. Entre sus blends destacados se encuentran el Intenso, con notas de hierba y tomate equilibradas por un picante agradable, y el Suave, que aporta delicados aromas de almendra y banana, ideal para realzar sabores.

El aceite elegido por los mejores chefs

Lote 8 es el aceite de oliva elegido por Lucas Bustos, reconocido chef de Gurisa, el restaurante que marca tendencia en la costa esteña. Ubicado en La Juanita, a tan solo 20 minutos de Punta del Este, su cocina celebra las raíces mediterráneas de América Latina donde el aceite de oliva y el vino son pilares fundamentales. Según Bustos, ambos productos comparten una conexión histórica y complementaria: mientras la vid crece a nivel del suelo, el olivo se desarrolla a mayor altura, permitiendo que se cosechen en distintas estaciones.

Tradición y proyección global

Con una filosofía que une tradición, innovación y respeto por la naturaleza, Lote 8 transforma la riqueza del Valle Edén en aceites de oliva que destacan en la gastronomía internacional. Desde Uruguay hacia el mundo, representa la excelencia, el sabor y la historia del Mediterráneo en cada botella. Lote 8 no es solo un aceite, sino una experiencia sensorial que refleja el esfuerzo y la pasión por la excelencia. Cada gota lleva consigo la tradición de generaciones y el compromiso con el más alto estándar de calidad. Con cada botella, Lote 8 invita a disfrutar de un viaje al corazón del Mediterráneo desde las mesas más exclusivas del mundo.



Los Bulgheroni, Jose Luis Manzano, Teresa Jordan, Cristiano Rattazzi y Gabriela Castellani, Gabriela Vaca Guzmán y Jorge Brito, estuvieron en el evento, donde se presentó el amplio portfolio de aceites de oliva extra virgen de Lote 8 y su línea «La Repisada», elaborados con aceitunas propias cosechadas a mano y procesadas mediante tecnología de extracción en frío Pieralisi. El prestigio de Lote 8 ha sido reconocido en importantes competencias internacionales como la New York International Olive Oil Competition y la guía Flos Olei, que incluye a los mejores aceites del mundo.

La temporada comenzó y los lindos eventos son una buena oportunidad de conocer buenos productos, y del encuentro. Pueblo Edén, es mágico, y está situado en el departamento de Tacuarembó, a unos 23 km de la ciudad homónima, en un entorno natural privilegiado.

Mariana Bergutz @revistatravelgourmet