

MARZO
2026

Almazara

LONGO

EXPERIENCIA DE COSECHA



Durante la temporada de recolección, la visita a **Almazara Longo** incorpora la posibilidad de vivir el momento central del año: la **cosecha**.

Al recorrido por los olivares y la almazara, y a la cata lúdica y sensorial de aceites, se suma la recolección de aceitunas junto al equipo de campo, comprendiendo el punto exacto de maduración y el cuidado del fruto.



La experiencia incluye:

- Recorrido por los olivares y explicación del ciclo productivo.
- Visita a la almazara y a la planta de elaboración.
- Explicación del proceso completo: recolección, extracción y guarda del aceite.
- Cata guiada de diferentes variedades de aceite de oliva virgen extra, con maridajes.
- Recolección de aceitunas durante la cosecha.

Al finalizar, se ofrece un almuerzo ligero bajo los olivares:

- Sándwich de focaccia artesanal
- Limonada casera
- Fruta en almíbar con queso cuartirolo

**Te esperamos durante
todo el mes de marzo,
para que te unas a la
cosecha en nuestra
almazara.**



COSTO

USD 45 por persona

INFO Y RESERVAS

 **(+598) 98 700 007**

ES NECESARIO RESERVA PREVIA



@longo.uy

www.longo.uy