

DESDE 1906

LAUR

• OLIVICOLA •



BLEND DE TERROIR

ACEITE DE OLIVA - EXTRA VIRGEN

ALTOS LIMPIOS

FICHA TÉCNICA

VARIETAL: Blend Arauco / Arbequina.

FINCA: Altos Limpios, Lavalle, Mendoza, Argentina.

EXTRACCIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Menor a 0,5 %.

NOTAS DE CATA: Se percibe entrada dulce, que se torna fluida en la boca, impregnándola uniformemente y permitiendo descubrir un intenso sabor a manzana y que luego se tornan en almendra y nuez (frutos secos) cuando el aceite reposa en el paladar. amargo fuerte y el picante marcado persistente en boca durante unos segundos.

VISTA: Color amarillo verdoso intenso.

AROMA: Frutos secos.

BOCA: Frutos secos, notas frutales, picante y amargo final.

www.olvlaur.com

Videla Aranda 2850 - Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina