

DESDE 1906

# LAUR

• OLIVICOLA •

## BLEND DE TERROIR

EXTRA VIRGIN - OLIVE OIL

### CRUZ DE PIEDRA

#### FICHA TÉCNICA

**VARIETAL:** Blend Arauco / Arbequina / Frantoio.

**FINCA:** Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina.

**EXTRACCIÓN:** Sistema continuo de extracción centrífuga.

**ACIDEZ TOTAL:** Menor a 0,5 %.

**NOTAS DE CATA:** Aroma frutado de aceituna verde, con una intensa presencia de manzana y plátano y recuerdos dulces. En boca, es un aceite ligero, dulce y con predominio de las notas verdes de hierba recién cortada, picante y amargo con presencia marcada pero a la vez delicado al paladar.

**VISTA:** Color amarillo verdoso intenso.

**AROMA:** Frutado vegetal.

**BOCA:** Picante y amargo, armónico a moderado.



[www.olvlaur.com](http://www.olvlaur.com)

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