

DESDE 1906

# LAUR

• FICHA TÉCNICA | TECH SHEET



## EXTRA VIRGEN | EXTRA VIRGIN

VARIETAL: Blend.

FINCA | FARM:

Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina  
*Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina*

COSECHA | HARVEST:

Manual.  
*Hand harvest.*

ANIGUEDAD | OLD

105 años.  
*105 years.*

EXTRACCIÓN | EXTRACTION:

Sistema continuo de extracción centrífuga.  
*Continuous centrifugal extraction system.*

FECHA DE COSECHA | HARVEST DATE:

Entre Abril y Junio.  
*Between April and June.*

ACIDEZ TOTAL | TOTAL ACID:

Hasta 0,8% expresada en Ácido Oleico.  
*Up to 0.8% expressed as oleic acid.*

• NOTAS DE CATA | TASTING NOTES:

VISTA | SIGHT:

Color dorado con tonos verdosos.  
*Gold with green hues.*

AROMA | AROMA:

Aroma frutado medio donde se destacan tonos de manzana verde y pasto recién cortado.  
*Fruity aroma which include shades of apple green and freshly cut grass.*

BOCA | TASTE:

Presenta mucha estructura, con picor, amargo medio alto, es un aceite fresco y posee una delicada y elegante textura al paladar.

*Presents a lot of structure, itchy, bitter middle-high, is a fresh oil and has a delicate and elegant texture on the palate.*

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

info@olvlaur.com - [www.facebook.com/OlivicolaLaur](https://www.facebook.com/OlivicolaLaur)

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

