



EST. **GRAN** 1906  
**LAUR**

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ULTRA PREMIUM



Selección de las mejores olivas de la región combinadas en un aceite único e irrepetible. Cada cosecha para este aceite se extrae de manera manual y delicada para no dañar el fruto.

Las aceitunas para GRAN LAUR, son obtenidas de la finca Cruz de Piedra, donde sus olivares tienen más de 80 años, en una distribución tradicional de plantas de copas altas cuya única opción de cosecha es a mano. Actualmente, esta finca se encuentra en transición de certificación orgánica, ya que desde hace varios años se cultiva sin agregar ningún tipo de pesticida, insecticida y fertilizante ajeno a la misma naturaleza de un cultivo tradicional y natural.

Se elijen las mejores aceitunas Arauco en un punto de madurez muy prematuro para lograr un aceite de oliva premium, de una acidez inferior a 0,19% y valores organolépticos muy marcados. Es un aceite de oliva que generalmente se usa para encabezar blends y dar carácter a aceites sin agresividad que por primera vez en argentina, se ha decidido colocar a la venta directa, solo para personas que entienden de aceites de oliva.

*Notas de cata: amargo complejo pero muy fuerte, un picante extremo y los frutados verdes sumamente marcados.*

*Presentación: en una caja a nivel de un "blue label", va una botella ronera de 750 cc importada de chile, un tapón italiano de madera con una incrustación de hierro y el sello de lacre de LAUR para expresar autenticidad.*



f /Olivicolalaur

📷 /olivicolalaur

www.olvlaur.com - info@olvlaur.com