



OLIVÍCOLA

# LAUR

• DESDE 1906 •



## • ACETO • BALSÁMICO

VARIETAL: Ungi blanc.

FINCA: Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

MADURACIÓN : 6 meses

ACIDEZ TOTAL: 4% en Ácido Acético

*Elaborado con vinagre de vino blanco, variedad ugni blanc. El mismo se deja en contacto con la madera de roble, no menos de 6 meses en barrica, el mosto concentrado se añeja en piletas de cemento en contacto con duelas de roble, también durante 6 meses. Concluido este tiempo, se llevan los ingredientes al cocinador de fuego y se los somete a un proceso de cocción de 3 días hasta llegar al punto de densidad deseado. Es un producto fluido cuyo uso es ideal para ensaladas. Producto sin conservantes.*

VISTA: Marrón oscuro natural

AROMA: Característico, complejo y penetrante.

BOCA: Agrio bien definido y equilibrado.

PRESENTACIÓN: 250 ML / 500 ML

