

DESDE 1906

# LAUR

• OLIVICOLA •

## BLEND DE TERROIR

ACEITE DE OLIVA - EXTRA VIRGEN

### MEDRANO

#### FICHA TÉCNICA

**VARIETAL:** Arauco (en tres grados distintos de madurez)

**FINCA:** Medrano, Rivadavia, Mendoza, Argentina.

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

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

**NOTAS DE CATA:** Aceite de perfil equilibrado y complejo ya que esta compuesto en su totalidad de variedad Arauco pero seleccionando los frutos en tres estados de su madurez (verde, envero (cuando comienza a cambiar el color de verde a negra y madura) Frutado de oliva verde medio alto, identificable en nariz y boca. Gran diversidad de aromas vegetales secundarios, sobretodo manzana verde, kiwi y piel de plátano, aunque también aparecen matices a otras frutas maduras como fresa. destaca su amargor y picante con una astringencia final que no interfiere en su perfil.

**VISTA:** Color amarillo verdoso intenso.

**AROMA:** Frutas y pastos verdes.

**BOCA:** Dulce, agradable al paladar, picante y amargo equilibrado.



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

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