

OLIVÍCOLA
LAUR
• DESDE 1906 •

Gran
MENDOZA
- PREMIUM -



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



VARIETAL: Arauco.

FINCA: Cruz de Piedra - Altos Limpios - Medrano | Mendoza

EXTRACCIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Menor a 0,5 %.

Los tres terroir (cruz de piedra, Medrano y altos limpios) poseen una variedad de aceituna llamada Arauco, es una variedad que solo existe en Argentina, donde se puede encontrar el olivo más antiguo del país, en Aimogasta de la Rioja, departamento Arauco y tiene 430 años. Posee unas características organolépticas positivas muy importantes e imponentes como el amargo y el picante, el Arauco se lo conoce como “el malbec de las aceitunas”. Pues bien, para concebir el gran Mendoza tomamos la porción de Arauco de cada uno de los terroir y con ella componemos la totalidad del blend Gran Mendoza, que es el tope de la gama y podemos decir que tiene la mejor parte de los tres terroir en una sola botella.

VISTA: Color amarillo verdoso intenso.

AROMA: intenso Frutado vegetal.

BOCA: Marcadamente picante y amargo.

PRESENTACIÓN: 500 ML