

DESDE 1906

LAUR

· FICHA TÉCNICA | TECH SHEET

VARIETAL: Ugni Blanc

MADURACIÓN: 6 meses

FINCA | FARM:

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ACIDEZ TOTAL | TOTAL ACID:

Less than 4% en Ácido Acético
Less than 4% in acetic acid

FECHA DE COSECHA | HARVEST DATE:

Febrero
Febrero

· NOTAS DE CATA | TASTING NOTES:

VISTA | SIGHT:

Marrón oscuro natural
Natural dark brown.

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.

AROMA | AROMA:

Característico, complejo y penetrante.
Characteristic, complex and penetrating

BOCA | TASTE:

Well-defined and balanced sour.
Strongly spicy and bitter.

Made of white wine vinegar from Ugni Blanc variety. This balsamic is in contact with oak wood, 6 months in barrels. The concentrated mosto is aged in concrete pools in contact with oak duels, also for 6 months. After this time, the balsamic is cooked on slow fire for 3 days until you get the desired point of density. It is a fluid product whose use is ideal for salads. This product has no preservatives.



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

info@olvlaur.com - www.facebook.com/OlivicolaLaur

www.olvlaur.com

