

OLIVÍCOLA
LAUR

• DESDE 1906 •

Gran
MENDOZA
- PREMIUM -

• FICHA TÉCNICA | TECH SHEET

VIRGEN EXTRA | EXTRA VIRGIN

VARIETAL: Arauco

FINCA | FARM:

Cruz de Piedra-Altos Limpios-Medrano | Mendoza.
Cruz de Piedra-Altos Limpios-Medrano | Mendoza.

COSECHA | HARVEST:

Manual
Hand harvest.

FECHA DE COSECHA | HARVEST DATE:

Entre Abril y Junio
Between April and June

EXTRACCIÓN | EXTRACTION:

Sistema continuo de extracción centrífuga.
Continuous centrifugal extraction system.

ACIDEZ TOTAL | TOTAL ACID:

Less than 0,5%
Less than 0,5%



• NOTAS DE CATA | TASTING NOTES:

VISTA | SIGHT:

Color amarillo verdoso intenso.
Intense tones of yellow and green.

AROMA | AROMA:

Intenso frutado vegetal.
Intense fruity vegetal.

BOCA | TASTE:

Marcadamente picante y amargo.
Strongly spicy and bitter.

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 pueden encontrar el olivo más antiguo del país, en Aimosgasta 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 topo de la gama y podemos decir que tiene la mejor parte de los tres terroir en una sola botella.

The three terroir (Cruz de Piedra, Medrano y Altos Limpios) have a variety of olive called Arauco. This variety only exists in Argentina, where you can find the eldest olive tree from the country in Aimosgasta, La Rioja, Arauco department; and it is 430 years old. Arauco has very important and imposing positive organoleptic characteristics like the spicy and bitter flavor. Arauco variety is known as the "Malbec of the olives". To produce the Gran Mendoza we take Arauco olives from each terroir and we produce the blend from this oil that is our premium olive oil. Because of this we can say that the best part from each terroir is in just one bottle of Gran Mendoza olive oil.

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

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

www.olvlaur.com

