

OLIVÍCOLA

LAUR

• DESDE 1906 •



ACETO BALSÂMICO CONTRA VIENTO

VARIETAL: Ungi Blanc

SÍTIO: Valle de Uco, Mendoza Argentina

AMADURECIMIENTO: 6 meses

ACIDEZ TOTAL: 4% de ácido acético.

NOTAS DE CATA:

Elaborado com vinagre de vinho branco variedade Ungi Blanc ficando em contato com a madeira de carvalho pelo menos seis meses na barrica. O mosto concentrado envelhece nas pias de cimento em contato com as tábuas de carvalho também durante 6 meses. Uma vez acabado este tempo os ingredientes são levados ao fogão sendo submetidos ao processo de cocção durante 3 días até chegar ao ponto de densidade desejado. É um produto fluido cujo uso é ideal para saladas.

PRODUTO SEM ADITIVOS.

VISTA: marrom escuro natural.

AROMA: característico, complexo e penetrante

BOCA: acedo, bem definido e equilibrado.

APRESENTAÇÃO: 250 ML / 500 ML

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

info@olvlaur.com -   /OlivicolaLaur

www.olvlaur.com

