



OLIVÍCOLA

# LAUR

• DESDE 1906 •

## BLEND DE TERROIR

ACEITE DE OLIVA - VIRGEN EXTRA

## ALTOS LIMPIOS

**VARIETAL:** Blend (Arauco / Arbequina).

**SÍTIO:** Altos Limpios, Lavalle, Mendoza, Argentina.

**EXTRAÇÃO:** Sistema contínuo de extração centrífuga.

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

### NOTAS DE CATA:

*Percebe-se uma entrada doce que vai tornando-se fluida na boca, enchendo de maneira uniforme e permitindo descobrir um intenso e profundo sabor a maçã que logo troca para amêndoa e nozes. Quando o azeite descansa no palato o amargo é forte e picante persistente na boca durante alguns segundos.*

**VISTA:** Cor amarelo verdoso intenso

**AROMA:** Frutas secas

**BOCA:** Frutas secas notas frutais, picante e amargo no final.

**APRESENTAÇÃO:** 250 ML / 500 ML

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

info@olvlaur.com -   /OlivicolaLaur

www.olvlaur.com

