



OLIVÍCOLA

LAUR

• DESDE 1906 •

BLEND DE TERROIR

ACEITE DE OLIVA - VIRGEN EXTRA

CRUZ DE PIEDRA

VARIETAL: Blend Arauco - Arbequina Frantoio.

SÍTIO: Cruz de Piedra, Maipú - Mendoza Argentina.

EXTRAÇÃO: Sistema contínuo de extração centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Menor a 0,5 %.

NOTAS DE CATA:

Cheiro frutado de azeitona verde, com uma intensa presença de maçã e banana com lembranças doces. Na boca é um azeite rápido, doce e com predomínio de notas verdes de ervas recém cortadas, picante e amargo com presença marcada mas sutil ao palato.

VISTA: Cor amarelo verdoso intenso.

AROMA: Frutado vegetal.

BOCA: Picante e amargo - Harmonia e moderado.

APRESENTAÇÃO: 250 ML / 500 ML

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

info@olvlaur.com -   /OlivicolaLaur

www.olvlaur.com

