

OLIVÍCOLA

LAUR

• DESDE 1906 •

BLEND DE TERROIR

ACEITE DE OLIVA - VIRGEN EXTRA

MEDRANO

VARIETAL: Arauco (1 em três graus diferentes de madurez).

SÍTI0: Medrano, Rivadavia Mendoza Argentina.

EXTRAÇÃO: Sistema contínuo de extração centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Menor a 0,5 %.

NOTAS DE CATA:

Azeite de Perfil equilibrado e complexo sendo a sua composição na sua totalidade da variedade Arauco mas selecionando os frutos nos três estádios de amadurecimento verde, envero (quando começa a troca da cor verde a preta e madura) Frutado de oliva verde, meio alto, identificável no nariz e na boca. Grande diversidade de aromas vegetais secundários, destacando-se a maçã verde, o kiwi e a pele da banana, embora também apareçam notas de outras frutas maduras como a fresa. Destaca-se seu amargo e picante com uma adstringência final que não mexe com o seu perfil.

VISTA: Cor amarelo verdoso intenso

AROMA: Frutas e mata verde

BOCA: Doce, agradável ao palato, picante e amargo equilibrado.

APRESENTAÇÃO: 250 ML / 500 ML



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

info@olvlaur.com -   /OlivicolaLaur

www.olvlaur.com

