

OLIVÍCOLA
LAUR
• DESDE 1906 •

Gran
MENDOZA
- PREMIUM -



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



SÍTIOS: *Cruz de Piedra . Maipú Mendoza*

ANTIGUIDADE: *105 años*

DATA DA COLHEITA: *entre abril e junho*

COLHEITA: *manual*

EXTRAÇÃO: *sistema contínuo de extração centrífuga.*

ACIDEZ TOTAL: *menor de 0,5%*

Variedade nativa única da Argentina, atualmente é considerada o malbec dos óleos produzidos em nosso país. Fruta de formato oval grande e irregular, pontiagua e alongada. Os óleos varietais Arauco são caracterizados por serem muito amargos e picantes. Muito frutados com aromas vegetais intensos e minerais. Esta variedade é geralmente usada em blends com variedades suaves. O azeite de oliva LAUR Gran Mendoza é 100% Arauco verde por isso é um óleo de grande caráter, especialmente para paladares exigentes e especialistas no campo.

VISTA: *cor amarelo verdoso intenso*

AROMA: *intenso frutado vegetal.*

BOCA: *marcadamente picante e amargo*

APRESENTAÇÃO: *250 ML / 500 ML*

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

info@olvlaur.com -   /OlivicolaLaur

www.olvlaur.com

