



OLIVÍCOLA

LAUR

• DESDE 1906 •

BLEND DE TERROIR

ACEITE DE OLIVA - VIRGEN EXTRA

ALTOS LIMPIOS

VARIETAL: Blend (Arauco / Arbequina).

FINCA: Altos Limpios, Lavalle, Mendoza, Argentina.

EXTRACCIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Menor a 0,5 %.

NOTAS DE CATA:

Se percibe entrada dulce, que se torna fluida en la boca, impregnándola uniformemente y permitiendo descubrir un intenso sabor a manzana y que luego se tornan en almendra y nuez (frutos secos) cuando el aceite reposa en el paladar, amargo fuerte y el picante marcado persistente en boca durante unos segundos.

VISTA: Color amarillo verdoso intenso

AROMA: Frutos secos.

BOCA: Frutos secos, notas frutales, picante y amargo final.

PRESENTACIÓN: 250 ML / 500 ML

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

info@olvlaur.com -   /OlivicolaLaur

www.olvlaur.com

