

OLIVÍCOLA

LAUR

• DESDE 1906 •

BLEND DE TERROIR

ACEITE DE OLIVA - VIRGEN EXTRA

MEDRANO

VARIETAL: Arauco (en tres grados distintos de madurez).

FINCA: Medrano, Rivadavia Mendoza Argentina.

EXTRACCIÓN: Sistema continuo de extracción centrífuga.

ACIDEZ TOTAL: Menor a 0,5 %.

NOTAS DE CATA:

Aceite de perfil equilibrado y complejo ya que esta compuesto en su totalidad de variedad Arauco pero seleccionando los frutos en tres estados de su madurez verde, envero (cuando comienza a cambiar el color de verde a negra y madura). Frutado de oliva verde medio alto, identificable en nariz y boca. Gran diversidad de aromas vegetales secundarios, sobretodo manzana verde, kiwi y piel de plátano, aunque también aparecen matices a otras frutas maduras como fresa. Destaca su amargor y picante con una astringencia final que no interfiere en su perfil.

VISTA: Color amarillo verdoso intenso.

AROMA: Frutas y pastos verdes.

BOCA: Dulce, agradable al paladar, picante y amargo equilibrado.

PRESENTACIÓN: 250 ML / 500 ML



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

info@olvlaur.com -   /OlivicolaLaur

www.olvlaur.com

