

OLIVÍCOLA

LAUR

• DESDE 1889 •

• FICHA TÉCNICA | TECH SHEET



VIRGEN EXTRA | EXTRA VIRGIN

VARIETAL: Monovarietal

FINCA | FARM:

Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina
Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, Argentina

COSECHA | HARVEST:

Manual.
Hand harvest.

ANIGUEDAD | OLD

105 años.
105 years.

EXTRACCIÓN | EXTRACTION:

Sistema continuo de extracción centrífuga.
Continuous centrifugal extraction system.

FECHA DE COSECHA | HARVEST DATE:

Entre Abril y Junio.
Between April and June.

ACIDEZ TOTAL | TOTAL ACID:

Hasta 0,8% expresada en Ácido Oleico.
Up to 0.8% expressed as oleic acid.

• NOTAS DE CATA | TASTING NOTES:

VISTA | SIGHT:

Color dorado con tonos verdosos.
Gold with green hues.

AROMA | AROMA:

Aroma frutado medio donde se destacan tonos de manzana verde y pasto recién cortado.
Fruity aroma which include shades of apple green and freshly cut grass.

BOCA | TASTE:

Presenta mucha estructura, con picor, amargo medio alto, es un aceite fresco y posee una delicada y elegante textura al paladar.

Presents a lot of structure, itchy, bitter middle-high, is a fresh oil and has a delicate and elegant texture on the palate.

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

info@laur.ar -   /OlivicolaLaur

laur.ar

