

★ ★
OLIVÍCOLA
LAUR
• DESDE 1889 •

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 0,4%

Variedade nativa única da Argentina, atualmente é considerada o malbec dos óleos produzidos em nosso país. Fruta de formato oval grande e irregular, pontiaguda 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@laur.ar -   /OlivicolaLaur

laur.ar

