



# ACETO BALSAMICO

ESPESO Y CREMOSO

## • FICHA TÉCNICA | TECH SHEET

VARIETAL: Ugni Blanc

MADURACIÓN: 1 año

FINCA | FARM:

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.  
Between April and June

ACIDEZ TOTAL | TOTAL ACID:

Less than 4% en Ácido Acético  
Less than 4% in acetic acid

COSECHA/ HARVEST: Manual

DENSIDAD: 1,35 g/L



## • NOTAS DE CATA | TASTING NOTES:

VISTA | SIGHT:

Marrón oscuro natural  
Natural dark brown.

AROMA | AROMA:

Característico, complejo y penetrante.  
Characteristic, complex and penetrating

BOCA | TASTE:

El agrio y el dulce se encuentran completamente amalgamados lo que logra una equilibrada y agradable boca.

The sour and the sweet are found completely amalgamated which achieves a balanced and pleasant taste.

Es una aceto balsámico que lleva no menos de un año de añejamiento en barricas de roble francés y americano, está compuesto por mosto concentrado de uvas blancas (de nuestra propia producción ya que también tenemos bodegas) y vinagre de vino blanco variedad Ugni Blanc, luego del añejamiento se cocina a fuego lento (aproximadamente una semana de cocción) en una cocinador especial a llama, reduciendo el volumen a la mitad, así se obtiene un producto espeso y cremoso, de equilibrado paladar sin ningún tipo de colorantes ni conservantes, es un producto tan noble y sano como el aceite de oliva. De amplio uso en la gastronomía ya que sienta muy bien hasta con helados, carnes, quesos, pescados, entre varios usos más.

This is a balsamic that is no less than one year of aging in French and American oak barrels. It is made of concentrated must of white grapes (from our own production because we also have wineries) and white wine vinegar from Ugni Blanc variety. After the aging, it is cooked on slow fire (approximately a week's cooking) in a special flame cooker. This cooker reduces the volume by half, this way we obtain a product that is thick and creamy with balanced palate, without dyes or preservatives. It is a product that is as noble and healthy as olive oil. It can be used in different foods, even with ice-creams, meats, cheeses, fish, among others.

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

info@olvlaur.com - [www.facebook.com/OlivicolaLaur](https://www.facebook.com/OlivicolaLaur)

[www.olvlaur.com](http://www.olvlaur.com)

