

AZEITE VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO OLIVAL DOS ARRIFES

Azeite de *terroir*, intenso e complexo, proveniente do nosso Olival dos Arrifes, em modo de produção biológico.



Origem

Reguengos de Monsaraz
Alentejo, Portugal

Intensidade



Campanha

Devido às condições meteorológicas, cedo verificámos um avanço considerável nas maturações. Foi um ano agrícola chuvoso e os solos apresentaram as suas reservas hídricas completamente reestabelecidas, o que promoveu um aumento de produção. A azeitona foi colhida no mês de Outubro de 2021, na maturação ideal.

Produção

As azeitonas são transportadas e recebidas no lagar do Esporão, em Reguengos de Monsaraz, poucas horas depois da colheita sendo imediatamente processadas. A extracção inicia-se com a moenda rápida dos frutos seguido de uma passagem pelo permutador activo, sistema que encurta o tempo de extracção e preserva os aromas da azeitona. A pasta é centrifugada e, de forma mecânica, é separado o azeite do bagaço de azeitona, sendo o azeite imediatamente filtrado e embalado. A extracção é feita a frio, a uma temperatura máxima de 24°C.



Olival
Produção biológica



Variedade
Cobrançosa,
Arbequina



Formatos
250ml . 500ml



Nariz
Relva recém cortada,
folha de oliveira e
especiarias.



Boca
Complexo,
ligeiramente picante,
amargo e adstringente,
com um final de boca
que lembra frutos
secos e folha de
oliveira.



Acidez
0,2%



Harmonização
Ideal para pastas frescas,
cozinhados ao vapor
ou grelhados, saladas
amargas, como rúcula
e agrião.



Conservação
Em lugar fresco e
protegido da luz.



Validade
Janeiro 2024



ESPORÃO