

OLIVAL DOS ARRIFES

AZEITE VIRGEM EXTRA

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



CAMPANHA

O ano agrícola de 2024 foi marcado por temperaturas mais baixas e uma precipitação mais elevada do que o ano anterior. O inverno registou temperaturas amenas e níveis significativos de precipitação, permitindo o equilíbrio das reservas de água no solo e favorecendo o desenvolvimento saudável do olival.

A colheita realizou-se em outubro, num contexto de alguma chuva, com azeitona em vários estágios de maturação, verde e pintada, dando origem a um azeite que reflete o seu lugar.

PRODUÇÃO

As azeitonas são recebidas e separadas por variedades no lagar do Esporão, poucas horas depois da colheita, sendo imediatamente processadas. A extração inicia-se com a moenda rápida dos frutos, seguida de uma passagem pelo permutador ativo, sistema que encurta o tempo de extração e preserva os aromas das variedades que caracterizam este azeite. A pasta é centrifugada e, de forma mecânica, é separado o azeite do bagaço de azeitona, sendo o azeite imediatamente filtrado e embalado. A extração é realizada a frio, a uma temperatura máxima de 24°C.

INTENSIDADE



 **ORIGEM**
Reguengos de Monsaraz
Alentejo, Portugal

 **OLIVAL**
Produção biológica

 **VARIEDADES**
Cobrançosa (80%) e
Arbequina (20%)

 **FORMATOS**
250 ml . 500 ml

 **NARIZ**
Relva recém cortada,
alcachofra, ervas aromáticas,
chá verde, rúcula e talos de
couve.

 **BOCA**
Complexo, persistente,
equilibrado, picante e
amargo, com um final de
boca que lembra frutos
secos, folha de oliveira e
vegetais de folha verde.

 **ACIDEZ**
0,2%

 **PAIRING**
Ideal para pastas
frescas, vegetais ao
vapor ou grelhados e
saladas amargas, como
rúcula e agrião.

 **CONSERVAÇÃO**
Conservar ao abrigo
da luz e do calor.

 **VALIDADE**
Janeiro 2027