

AZEITE VIRGEM EXTRA

OLIVAL DOS ARRIFES

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



CAMPANHA

O ano agrícola de 2023 foi um ano quente e seco. No Inverno verificaram-se temperaturas amenas e valores de precipitação altos. Na Primavera as temperaturas anormalmente superiores, afectaram a floração o que levou a quebras significativas de produção. O Verão quente e a humidade de finais de Outubro obrigaram-nos a acelerar a colheita para que fosse possível a apanha da azeitona no seu perfeito estado sanitário.

PRODUÇÃO

As azeitonas são recebidas e separadas por variedades no lagar do Esporão, poucas horas depois da colheita, sendo imediatamente processadas. A extracção inicia-se com a moenda rápida dos frutos seguida de uma passagem pelo permutador activo, sistema que encurta o tempo de extracção 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 extracção é feita a frio, a uma temperatura máxima de 24°C.

INTENSIDADE



ORIGEM
Reguengos de Monsaraz
Alentejo, Portugal



ACIDEZ
0,2%

OLIVAL
Produção biológica



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

VARIEDADES
Cobrançosa (75%) e Arbequina (25%)



FORMATOS
250 ml . 500 ml



CONSERVAÇÃO
Conservar ao abrigo da luz e do calor.

NARIZ
Relva recém cortada, casca de banana verde e amêndoa verde.



VALIDADE
Janeiro 2026

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

