

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 2025 foi marcado por precipitação mais elevada do que o habitual, permitindo o equilíbrio das reservas de água no solo e favorecendo o desenvolvimento saudável do olival. A colheita realizou-se em Outubro e Novembro, 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 no lagar do Esporão, logo após a 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 feita a frio, a uma temperatura máxima de 24°C.

INTENSIDADE



 **ORIGEM**
Reguengos de Monsaraz
Alentejo, Portugal.

 **OLIVAL**
Produção biológica.

 **VARIEDADES**
Cobrançosa (100%).

 **FORMATOS**
250 ml. 500 ml.

 **NARIZ**
Alcachofra, ervas
aromáticas, chá verde, rúcula
e folha de oliveira.

 **BOCA**
Azeite de intensidade média
alta, persistente, complexo,
picante e amargo, com um
final de boca que lembra
frutos secos como a noz e
avelã, folha de oliveira e
vegetais de folha verde.

 **ACIDEZ**
0,2%.

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

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

 **VALIDADE**
Janeiro 2028.