

AZEITE OLIVAL DOS ARRIFES ORGÂNICO

Azeite de *Terroir* produzido a partir das variedades de azeitonas Cobrançosa e Arbequina proveniente do olival dos Arrifes, na Herdade do Esporão, em modo de produção biológico. Existe uma criteriosa seleção dos frutos desde o campo até ao lagar, obtendo-se desta forma um azeite autêntico e genuíno, pleno de aromas e de sabores.



VISUAL

Tonalidade esverdeada resultado da utilização de azeitonas verdes.



AROMA

Muito equilibrado com um frutado verde médio, aroma floral, com notas de erva recém-cortada, trigo verde e alcachofra



PALADAR

Harmonioso, complexo, ligeiramente picante e mediamente amargo, ligeiramente adstringente, com um final de boca que lembra frutos secos.



ORIGEM

Alentejo

VARIEDADES

Cobrançosa, Arbequina.

HARMONIZAÇÃO

Para pessoas que procuram um produto genuíno pleno de sabores. Deverá ser usado em frio, ideal para legumes cozidos, pastas frescas, cozinhados ao vapor ou grelhados, peixes magros e saladas diversas.

ACIDEZ

0,1%

FORMATOS DISPONÍVEIS

500ml | Cod.: 191 | EAN: 5601989986368