

ESPORÃO

AZEITE EXTRA VIRGEM OLIVAL DOS ARRIFES

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



Nariz

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

Boca

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

Origem

Reguengos de Monsaraz | Alentejo, Portugal

Variedades

Cobrançosa (75%) e Arbequina (25%)

Intensidade



Acidez

Acidez: 0,2%

Harmonização

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

Formatos disponíveis

500ml | Cod.: 191 | EAN: 5601989986368

