

Land:	Portugal
Naam:	Virgem Extra Biológico
Producent:	HERDADE DO ESPORÃO
Geur:	medium fruitig, florale aroma's met geuren van vers afgereden gras, groene tarwe en artisjok
Smaak:	harmonieus, complex met zachte fijne spicyness en een nootachtig einde
Oorsprong:	Alentejo
Olijfsoorten:	cobrançosa, arbequina
Pluk:	met de hand, speciaal geselecteerde olijven
Proces:	elke olijfsoort wordt apart verwerkt
Zuuregehalte:	0,1%
Afsluiting:	schroefdop
Houdbaarheid:	zie fles



De olijfbomen staan bij Herdade do Esporão. Deze olijfgaard bevat 80,41 ha, waarvan 56,68 ha met de cobrançosa olijf en 23,73 ha met de arbequina olijf. De olijfgaard is sinds 2009 gecertificeerd voor biologische productie, met als doel een duurzaam landbouwsysteem te ontwikkelen dat het mogelijk maakt olijven van hoge kwaliteit te verkrijgen met behulp van productieprocessen die niet schadelijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid en dit zorgt ook voor de biodiversiteit van de ecosysteem. Ideaal om gerechten als carpaccio, koude salades, een verfijnd tintje te geven. Verrijk er pasta's mee. Giet over vers gekookte groenten, vis, ... Of dop er gewoon brood in.

De olijven worden onmiddellijk apart verwerkt na de oogst in de molen. Extractie begint met het snelle malen van de olijven. Na het malen wordt de resulterende pulp, bij een zeer lage temperatuur, door middel van dorsen uit elkaar gehaald. Dit is om de olie uit de pulpcellen te halen die zo kenmerkend zijn voor de aroma's van de cobrançosa en arbequina. Nadien wordt de olie gescheiden van de perskoek en het water. Dit resulteert in een olijfolie die nog steeds vocht en onzuiverheden bevat. De olijfolie wordt verfijnd door middel van centrifuge en onmiddellijk gefilterd en vervolgens verpakt. Omdat het een biologische olijfolie is, vereist het een zorgvuldige scheiding van het veld tot de fles.

De olijfolie is zeer licht groen. Is medium fruitig met florale aroma's en geuren van vers gemaaid gras, groene tarwe en artisjok. De smaak is harmonieus, complex met zachte fijne spicyness en een nootachtig einde.