



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CASTILLO DE MONTEAGUDO

VARIEDAD ARBEQUINA

La tierra

Nuestras fincas están en Monteagudo, en la Ribera de Navarra, a una altitud de 400 metros sobre el nivel del mar. Las condiciones de nuestros suelos y el clima de la zona, muy ventado y con inviernos muy fríos y veranos calurosos dan un sabor único a nuestro aceite de oliva virgen extra.

Desde un mes antes de cosechar realizamos analíticas semanales para determinar el momento óptimo de cosecha y seleccionar las mejores fincas, de las que obtendremos las aceitunas para producir nuestro aceite, vendiendo todas las demás.

Menos de cuatro horas después de la recolección elaboramos el aceite, en frío y exclusivamente por procedimientos mecánicos. Tras su decantación es embotellado sin filtrar, para que conserve todo su aroma y propiedades.

La cosecha de 2020

El invierno de 2020 ha sido característico del valle del Queiles: frío y con algunas heladas nocturnas. La primavera fue algo más cálida de lo habitual y con muchas lluvias, lo que ha permitido una abundante floración. El verano ha sido caluroso y bastante seco y ha requerido riego de apoyo. En otoño tuvimos algunas lluvias que retrasaron la maduración de las olivas, incrementando el rendimiento graso.

Recolectamos nuestras olivas la mañana del 16 de Noviembre, un día nublado con temperaturas entre 7°C y 15°C. Por ello las aceitunas llegaron a la almazara muy frescas y la extracción en frío tuvo lugar sin necesidad de refrigeración. Molturamos 14.313 kgs de aceituna, que han dado lugar a 1.760 kgs. de aceite.

Notas de cata

Presenta características típicas de la aceituna arbequina. Se trata de un aceite delicado y muy equilibrado. Aroma intenso a hierba fresca, fruta y plátano, con algunos toques de almendra. Se pueden detectar verduras de la zona como el tomate y la alcachofa.

En boca es un aceite elegante y sedoso, con buena estructura. Muy equilibrado, dulce y con un ligero picante. Persistencia media.



Maridaje

Ideal para acompañar platos suaves como verdura o pescado; o para tomar simplemente con unas tostadas y algo de tomate. Por su dulzor también es muy adecuado para su uso en repostería, como complemento o sustituto de la mantequilla.

Formato

Botella de 0,50 L. de vidrio oscuro con tapón irrellenable. Las botellas llevan una etiqueta con las características y la fecha exacta de la cosecha.

Se sirve en cajas de cartón de 6 ó 12 botellas. También disponible en cajas de madera de dos botellas.

Información y pedidos:

Herederos del Marqués de San Adrián
Subida Palacio, 18
31522 Monteagudo (Navarra) - España

Tel. (+34) 648 80 60 80
Info@castillodemonteagudo.com
www.castillodemonteagudo.com

