

Santa Fé de Oiquina

100% variedad Arróniz. Corresponde a un Aceite de oliva virgen extra de categoría superior obtenido directamente de aceituna y sólo mediante procedimientos mecánicos y con extracción en frío. Se realizan un máximo de 3.000 botellas de ½ litro en cada campaña con un grado de acidez del 0,2%.

Los Olivares

San Miguel de Ecoyen, La Celadilla, Llorin, Los Riscos, Argonga, Cuesta de Labarga, Nievas, San Pedro de Gazaga, El Monte de Cicurruza, Amburza y Cuatro Relojos, son los nombres de nuestras pequeñas parcelas, que en conjunto, no suman más de 10 Ha.

Distribuidos por el término de Dicastillo y Arellano en el valle de "La Solana de Navarra". La mayor parte corresponden a olivos muy viejos, muchos, de más de trescientos años de edad. Nuestros olivos corresponden a la variedad Arróniz, variedad singular propia de la Zona Media de Navarra. Todos ellos son trabajados de forma ecológica y artesanal.

Recolección

La recolección se realiza durante el mes de noviembre y parte de diciembre, procurando recoger buena parte en verde en el inicio del envero, al objeto, de que reúnan el máximo de caracteres frutales. Se recoge de forma manual y exclusivamente del árbol, y reuniendo las olivas en pequeñas cajas que suben al poco tiempo a nuestra almazara o trujal para su molienda.



Elaboración

La elaboración se realiza tanto en las antiguas ruedas de molino de nuestro trujal artesano, como en una pequeña maquinaria moderna. El mismo día que se ha recogido del olivar, o a más tardar, al amanecer del día siguiente, se proceder a molturar las olivas, en donde procesamos diariamente no más de 2.000 Kg de oliva. Se trata de un Aceite en Rama, de tal modo que para conservar todas sus propiedades de color y sabor el aceite se envasa sin filtrar, por lo que pueden aparecer, especialmente a bajas temperaturas, sedimentos que no afectan a la calidad del aceite, y son debidos al proceso natural de elaboración y envasado.