

ASIETE

Cinco Villas



ORGANIC
Extra Virgin olive oil

LIMITED EDITION / EDICIÓN LIMITADA



Certificado por:



ES-ECO-006-AR
Agricultura UE



*Observar para entender
sus cambios y procesos
buscando el equilibrio
y aprender,
siempre aprender*



TRC
Cinco Villas

ASIETE Cinco Villas

Un aceite de oliva virgen extra único elaborado exclusivamente con olivas procedentes de nuestro olivar ecológico que te sorprenderá.

Asiete Cinco Villas es una joya gastronómica. En cada cosecha, nuestros olivos nos obsequian con su preciado fruto, la olivas de la variedad arbequina de cultivo ecológico y cosecha temprana, recogida al inicio del envero, momento clave para obtener la mayor concentración de polifenoles, juntos con un festival de aromas y sabor que le aportan una personalidad única.

La esencia del amor por nuestra tierra

Lafi biolivos nace de la evolución natural de una familia, con más de tres generaciones, dedicada a la agricultura en la comarca de las Cinco Villas en Aragón, España.



A veces me pregunto cuándo se sembró en mí la semilla de Lafi biolivos, y realmente creo que siempre estuvo ahí, latente, esperando su momento para germinar.

Recuerdo a mi bisabuela María y su amor por las flores, y como disfrutaba estar con ella en el jardín, y a mi abuelo feliz trabajando la tierra, mojado y cubierto de tierra hasta los últimos milímetros de su cuerpo. Pienso en mi padre, de quien aprendo todos los días, y por supuesto en mi hermano, que me acompaña en esta aventura.



Nuestra visión

Buscar el equilibrio

Tierra/naturaleza creando un oasis de biodiversidad en mi olivar. Quizás mi olivar inspire y anime a otros a seguir mi visión.

No se domina a la naturaleza, se crece con ella.

Cuando iniciamos la plantación de nuestro olivar, fue la primavera más lluviosa que recuerdo. No se daban las condiciones para una buena instalación, pero no podíamos esperar, la planta estaba encargada, todo estaba en marcha...así que, ¡adelante! . Esto hizo que se nos complicase el cultivo en las zonas bajas de la parcela por exceso de agua y nos creó bastantes contratiempos a los que fuimos haciendo frente a medida que se presentaban.

La ilusión de un nuevo proyecto nos empujó a seguir



Respetar los ciclos y sentir cómo la vida crece en él.

Uno de los principales objetivos que nos propusimos fue el no forzar los tiempos, dar al olivar el tiempo para adaptarse a nuestro territorio. Para ello incorporamos compost para aumentar la materia orgánica y dejamos crecer nuestra cubierta vegetal espontánea. A lo largo de estos años hemos visto como esa biodiversidad ha ido aumentando, pasando de una cubierta vegetal dominada por gramineas a una variedad de flores de todo tipo. Todavía queda trabajo por hacer y zonas donde la tierra se debe hacer, pero sabemos que vamos por el buen camino.

Nuestra visión



Observar para entender sus cambios y procesos buscando el equilibrio y aprender, siempre aprender.

Es fundamental ser observador.

Cada día que caminas por el olivar observas lo que las plantas y la tierra te quieren decir. Su manera de hablarte es enviando señales que hay que conseguir descifrar para poder buscar acciones a seguir. Las señales vienen en forma de presencia de plantas, ciertos insectos, hongos o roedores... Y en la necesidad de descifrar las señales, llega el aprendizaje. La naturaleza nos enseña, y nosotros debemos estar abiertos para aprender.

Nuestra visión





Nuestro compromiso medioambiental.

Cultivamos nuestros olivos **respetando los ciclos de la naturaleza.**

Mantenemos los suelos con cubierta vegetal para evitar la erosión de suelos, mejorar su estructura y fertilidad.

Favorecemos la **biodiversidad para crear vida.**

El control de la hierba se realiza únicamente mediante **procedimientos mecánicos.**

Fertilizamos la tierra con **abono orgánico procedente de granjas cercanas.**

Nuestro compromiso con el medio ambiente no se queda solo en el campo. Una vez obtenido el aceite de oliva, **una cuidada selección de envases** nos permite preservar tanto la calidad del aceite como la del medio ambiente.



Nuestras variedades

ARBEQUINA

Esta variedad de aceituna se introdujo en España en el siglo **XVII** por el Duque de Medinaceli en **Arbeca**, Lérida, donde el olivo arraigó perfectamente y, en castellano tomó el nombre de la localidad donde se introdujo. De este modo el aceite de arbequina se produce principalmente en **Cataluña y Aragón**, aunque con las nuevas plantaciones mecanizadas se ha extendido por todas las zonas productoras.

El aceite virgen extra de arbequina está recomendado por su enorme equilibrio, para aliñar ensaladas y acompañamientos, así como para elaborar gazpachos y cocinar a bajas temperaturas.

ROYETA DE ASQUE

Esta variedad es originaria del **Somontano de Huesca**. En la pequeña localidad de Asque se encuentra el olivo centenario que plantó el bisabuelo de los actuales propietarios y que ha dado origen a los clones que un vivero de la zona ha multiplicado. Nosotros al enterarnos de esta historia de recuperación de variedad al borde de la extinción, decidimos apostar por plantarla y preservar su continuidad.

El Aceite de Oliva Virgen Extra Monovarietal Royeta destaca por su característico sabor afrutado dulce y almendrado excepcional, complementado con un amargo ligero y picante medio.



¿Cómo se obtiene nuestro AOVE ecológico?

Un estricto seguimiento de todo el proceso nos garantiza la capacidad de producir AOVE ECOLÓGICO de máxima calidad desde el cultivo en el campo hasta la conservación en botella.



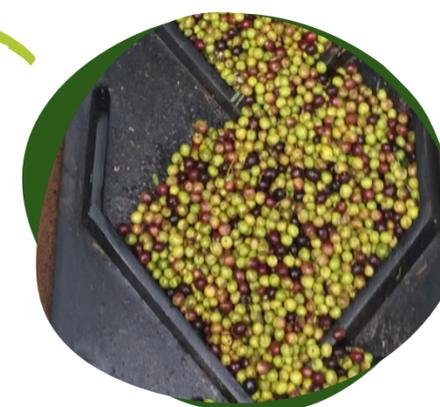
Olivar familiar y cosecha propia



Cosecha de las aceitunas en octubre al inicio del invierno, cuando la aceituna alcanza la mayor concentración de polifenoles, frescura, aroma y sabor



Transporte a la almazara desde el olivar



Entrada de la aceituna en la almazara

Sistema de extracción en frío para obtener aceite de oliva de primera clase, con el más alto nivel de calidad.



Decantación y filtración

Almacenamiento y embalaje



ASIETE

Cinco Villas



Nota de cata

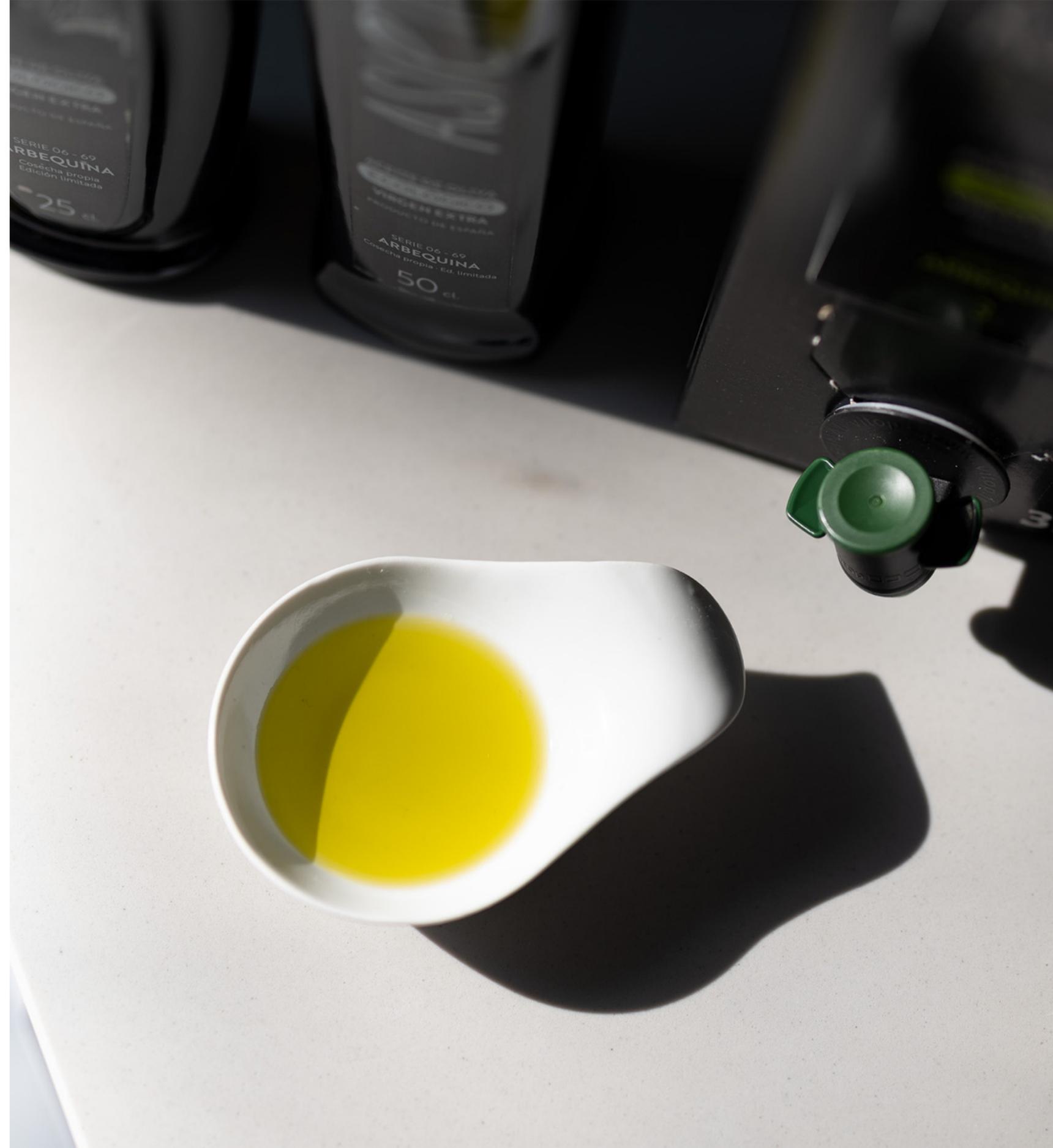
Aroma: Frutado maduro con matices verdes en nariz. Un AOVE muy complejo, aromático de hierbas silvestres (hinojo), frutal principalmente plátano verde y herbáceo como la tomatera.

Intensidad media: 5

Sabor: En boca tenemos un jugo de aceituna muy fluido (dulce), con mucha compota de frutas, típico de la variedad arbequina y frutos secos como la almendra y la nuez.

Un AOVE muy redondo y complejo que tiene larga persistencia en el retrogusto.

Picante: 2.5 | **Amargo:** 2 | **Maridaje:** Pescado blanco



SERIE 06 - 69
ARBEQUINA

25
cl.



50
cl.



3
l.



SERIE 06 - 993

ROYETA DE ASQUE

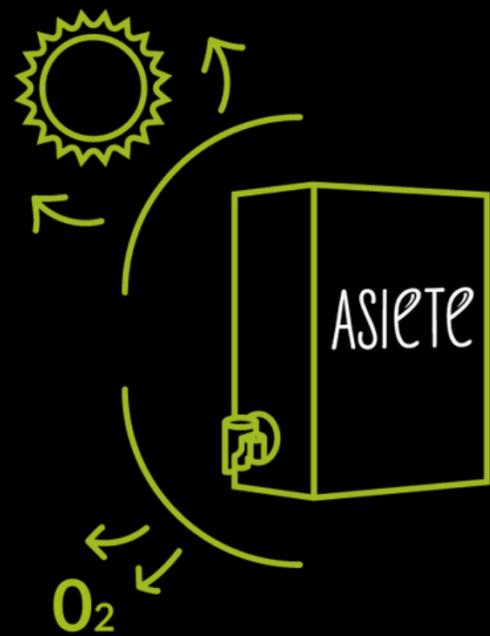
25
cl.



50
cl.



Bag in Box, calidad, sostenibilidad y confort



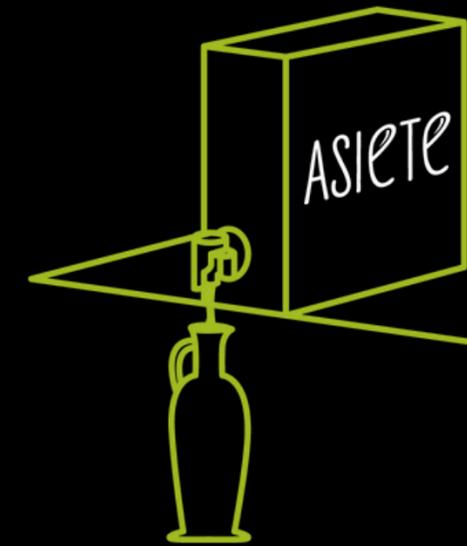
Calidad

El formato Bag In Box es el único que mantiene el aceite al vacío, protegido del oxígeno y la luz. Conserva todo su sabor, aroma y propiedades, hasta la última gota.



Sostenibilidad

Es el envase con el mínimo impacto ambiental debido a la reducción de plástico en el interior del contenedor ya que el cartón es reciclado y reciclable. Además, optimiza el espacio, reduciendo la huella de carbono en el transporte.



Confort

Gracias a su válvula dosificadora, el llenado de otros recipientes es muy cómodo. Ocupa poco espacio, pesa menos y es apilable.

ASIETE

Cinco Villas

ORGANIC
EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
• Homegrown •

LIMITED EDITION

Certificado por:



ES-ECO-006-AR
Agricultura UE



ASIETE
Cinco Villas

Lafibi
biolivos
ESENCIA NATURAL

+34 606 964 840 · info@lafibiolivos.com