

Esporão lança azeite exclusivo para o mercado internacional



#istoéesporão @esporaoworld

Imagem em Alta Resolução e Ficha Técnica: <https://bit.ly/2ylwFLE>

O **Esporão**, empresa de referência de vinhos e azeites em Portugal, acaba de lançar um Azeite Virgem Extra Biológico em exclusivo para o mercado internacional. Este azeite com certificação biológica, é produzido na [Herdade do Esporão](#) no Alentejo, com maioritariamente azeitona galega, a variedade mais difundida e antiga em Portugal.

Com um perfil suave e harmonioso e bom equilíbrio dos aromas frutados típicos das azeitonas do Alentejo, as azeitonas que produzem este azeite foram colhidas entre Outubro e Dezembro de 2019, altura em que se registaram temperaturas quentes e ausência de chuva, o que acabou por promover uma maturação precoce dos frutos. Muitas das oliveiras têm idade superior a 100 anos com uma disposição de largo espaçamento entre as árvores, sendo estas de grande porte.

Este Azeite Virgem Extra Biológico revela uma cor verde amarelada. No nariz, as notas de fruta, como a maçã, sobressaem e no paladar apresenta-se muito doce, ligeiramente picante com um final de boca a frutos secos.

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge

Ana Filipa Lopes / E-mail: afl@global-press.com / Tlm: 914 369 706 | Carla Macedo / E-mail: cm@global-press.com / Tlm.: 914 369 308
Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | www.global-press.com / TEL: 21 394 40 27

Muito versátil, este azeite é ideal para usar em sopas várias, pratos de forno ou para finalizar empratamentos com alimentos de intensidades médias baixas.

Disponível no formato de 3L, este azeite tem uma acidez máxima de 0,2°. Recomenda-se a sua conservação em local fresco e protegido da luz.

A gama de azeites do Esporão é constituída por 7 variedades – [Virgem](#), [Virgem Extra](#), [DOP Norte Alentejano](#), [Cordovil](#), [Galega](#), [Seleção](#) e [Olival dos Arrifes Biológico](#) e possui características únicas e diferenciadoras: todos os [azeites Esporão](#) são 100% locais, produzidos com azeitonas 100% alentejanas, 100% produzidos no [Lagar](#) da Herdade do Esporão e de forma 100% sustentável.

Como provar Azeite em cinco passos: <https://www.esporao.com/pt-pt/nativa/azeites/provar-azeite-cinco-passos.html/>

A verdade do Azeite: <https://www.esporao.com/pt-pt/nativa/azeites/verdade-do-azeite.html/>

A produção dos azeites Esporão:

<https://www.youtube.com/watch?v=3vwE5Oq94wo&list=PLWhusQ7vMqKIMktGQbvq5TgaJ7dMYTQfz&index=7>

Tudo o que precisa saber sobre Azeite: <https://www.esporao.com/pt-pt/nativa/azeites/tudo-precisa-saber-azeite.html/>

O azeite do Esporão: Seguindo os valores culturais tradicionais e utilizando apenas processos de produção que permitem preservar o sumo extraído do fruto e os seus importantes benefícios, a produção dos azeites Esporão começa na apanha e no transporte, rápido e cuidadoso, das azeitonas até ao lagar, garantindo a qualidade da azeitona. Assim que as azeitonas chegam ao lagar são seleccionadas e separadas de acordo com a sua qualidade, modo de produção e variedade. A extração do azeite é feita a baixas temperaturas preservando os nutrientes, aromas e sabor do produto final.

Sobre o Esporão: Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, é uma das mais importantes empresas de vinhos em Portugal. Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo e do Douro, o Esporão é também hoje um embaixador da cultura Portuguesa, desenvolvendo a sua atividade dentro dos limites da sustentabilidade e construindo relações próximas com clientes e consumidores em todo o mundo. Na região do Alentejo, o Esporão produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgem-extra. Aberto desde 1997, o Enoturismo da Herdade do Esporão é referenciado como um projecto pioneiro em Portugal e considerado pela Revista Wine – A Essência do Vinho, o ‘Melhor do Ano 2016’. Em 2017 a Herdade do Esporão assinalou 750 anos da sua delimitação. O Esporão alargou, em 2008, a sua presença e oferta à região do Douro com a compra da Quinta dos Murças, onde são produzidos vinhos de terroir com selo de garantia Esporão. 2018 fica marcado pela abertura do Enoturismo na Quinta dos Murças e pela aquisição da cerveja artesanal Sovina. Em 2019 o Esporão compra a Quinta do Ameal, na região dos vinhos verdes, onde são produzidos vinhos brancos de excelência a partir da casta Loureiro. O Esporão comercializa os seus produtos em todo o tipo de lojas e restaurantes em mais de 50 países em todo o mundo. A abordagem holística na adaptação de uma alargada gama de práticas sustentáveis inovadoras do Esporão tem conduzido a vários reconhecimentos nacionais e internacionais, de onde se destacam os prestigiados prémios “Sustainability of the year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013” e o “European Business Awards for the Environment” na categoria de “Produtos e Serviços”, em 2014. Em 2018, José Roquette, foi reconhecido com o Prémio ‘The Green lifetime Achievement’, no ‘The Drinks Business Green Awards’ e João Roquette foi considerado a ‘Personalidade do Ano 2018’, pela publicação Revista de Vinhos, nos prémios “Os Melhores do Ano 2018”. Em 2019 o Esporão assume um novo ciclo na identidade e na comunicação da empresa e das suas marcas com a campanha Mais.Devagar. Em 2020, o Esporão foi reconhecido como uma das 50 marcas de vinho mais admiradas do mundo, pela revista Drinks International, ficando em 13.º lugar no ranking dos The World’s Most Admired Wine Brands 2020.

<http://www.esporao.com/>

<http://www.maisdevagar.com>

<https://www.facebook.com/esporaoworld>

<http://www.youtube.com/esporaoworld>

<http://instagram.com/esporaoworld>

<https://www.youtube.com/c/EsporãoAComidaPortuguesaAGostarDelaPrópria>

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge

Ana Filipa Lopes / E-mail: afl@global-press.com / Tlm: 914 369 706 | **Carla Macedo** / E-mail: cm@global-press.com / Tlm.: 914 369 308

Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | www.global-press.com / TEL: 21 394 40 27