

COBRANÇOSA

AZEITE VIRGEM EXTRA

Azeite complexo e harmonioso, com notas herbáceas, produzido a partir de uma seleção de *terroirs* da variedade Cobrançosa.



CAMPANHA

O ano agrícola de 2025 foi marcado por uma precipitação mais elevada que o ano anterior. O inverno, chuvoso, beneficiou o desenvolvimento dos olivais, sobretudo os de sequeiro.

A colheita iniciou-se em outubro, desta forma conseguimos garantir que as azeitonas chegassem ao lagar com elevada qualidade, produzindo um azeite representativo desta variedade.

PRODUÇÃO

As azeitonas da variedade Cobrançosa são recebidas no lagar do Esporão, poucas horas depois da colheita, sendo imediatamente processadas. A extração inicia-se com a moenda rápida dos frutos, seguida de uma passagem pelo permutador ativo, sistema que encurta o tempo de extração e preserva os aromas da variedade que caracteriza este azeite. A pasta é centrifugada e, de forma mecânica, é separado o azeite do bagaço de azeitona, sendo o azeite imediatamente filtrado e embalado. A extração é realizada a frio, a uma temperatura máxima de 24°C.

INTENSIDADE



ORIGEM
Reguengos de Monsaraz,
Alentejo, Portugal.

OLIVAL
Produção biológica.

VARIEDADE
Cobrançosa.

FORMATOS
500 ml.

NARIZ
Herbáceo, relva recém
cortada, alcachofra, folha de
oliveira e rama de tomate.

BOCA
Persistente, com notas
verdes que lembram banana
verde, com um amargo e
um picante equilibrados.

ACIDEZ
0,2%.

PAIRING
Ideal para vegetais e
hortaliças cozidas,
um gaspacho,
espargos verdes,
carne grelhada,
terminar um prato
saído do forno ou
simplesmente para
molhar o pão.

CONSERVAÇÃO
Conservar ao abrigo
da luz e do calor.

VALIDADE
Janeiro 2028.