

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 2024 foi marcado por temperaturas mais baixas e uma precipitação mais elevada do que o ano anterior. O inverno, ameno e chuvoso, beneficiou o desenvolvimento dos olivais, sobretudo os de sequeiro.

A colheita iniciou-se em outubro e prolongou-se até meados de novembro, de forma a obtermos esta variedade de azeitona em diferentes estados de maturação, dando origem a um azeite que exprime esta 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 das variedades que caracterizam 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

ACIDEZ
0,2%

OLIVAL
Produção biológica

PAIRING
Ideal para vegetais e hortaliças cozidas, um gaspacho, temperar chocolate ou numa simples torrada.

VARIEDADE
Cobrançosa

FORMATOS
250 ml . 500 ml

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

CONSERVAÇÃO
Conservar ao abrigo da luz e do calor.

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

VALIDADE
Janeiro 2027