

CORDOVIL

AZEITE VIRGEM EXTRA

Azeite complexo e harmonioso, com sensações de amargo e picante, características da variedade Cordovil de Serpa.



CAMPANHA

O ano agrícola de 2025 foi marcado por uma precipitação mais elevada do que o ano anterior. O inverno, chuvoso, beneficiou o desenvolvimento dos olivais, sobretudo os de sequeiro. A colheita iniciou-se rapidamente em novembro devido à pressão das temperaturas amenas e humidades altas. Desta forma, conseguimos garantir que as azeitonas chegassem ao lagar com elevada qualidade, produzindo um azeite representativo desta variedade.

PRODUÇÃO

As azeitonas da variedade Cordovil 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.



ACIDEZ

0,2%.



OLIVAL

Produção biológica.



PAIRING

Ideal para saladas, açordas, bacalhau, tapas variadas ou num simples pão torrado.



VARIEDADE

Cordovil.



FORMATOS

250 ml. 500 ml.



CONSERVAÇÃO

Conservar ao abrigo da luz e do calor.



NARIZ

Frutado verde a erva fresca, notas de couve recém cortada e ervas aromáticas.



VALIDADE

Janeiro 2028.



BOCA

Com notas verdes, ligeiramente picante e amargo, complexo e harmonioso.