

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 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 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 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

 **OLIVAL**
Produção biológica

 **VARIEDADE**
Cordovil

 **FORMATOS**
250 ml . 500 ml

 **NARIZ**
Frutado verde a erva fresca,
notas de couve recém cortada,
alcachofra e ervas aromáticas
como o manjeriço.

 **BOCA**
Com notas verdes,
ligeiramente picante e
amargo, complexo e
harmonioso, com um toque
final de frutos secos.

 **ACIDEZ**
0,2%

 **PAIRING**
Versátil, ideal para
saladas, como a de
bacalhau, açordas,
tapas ou num
simples pão torrado.

 **CONSERVAÇÃO**
Conservar ao abrigo
da luz e do calor.

 **VALIDADE**
Janeiro 2027