

AZEITE VIRGEM EXTRA

DOP NORTE ALENTEJANO

Azeite aveludado e amendoado, que tão bem representa a região de Denominação de Origem Protegida (DOP) do Norte Alentejano.



CAMPANHA

O ano agrícola de 2023 foi um ano quente e seco. No Inverno verificaram-se temperaturas amenas e valores de precipitação altos. Na Primavera as temperaturas anormalmente superiores, afectaram a floração o que levou a quebras significativas de produção. A colheita começou cedo, no início de Outubro, com alguma chuva que beneficiou os olivais de sequeiro, e prolongou-se até início de Dezembro.

PRODUÇÃO

As azeitonas são recebidas e separadas por variedades no lagar do Esporão, poucas horas depois da colheita, sendo imediatamente processadas. A extracção inicia-se com a moenda rápida dos frutos seguida de uma passagem pelo permutador activo, sistema que encurta o tempo de extracção 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 extracção é feita a frio, a uma temperatura máxima de 24°C. Este azeite é certificado pela entidade Agricert como Azeite de Denominação de Origem Protegida “Azeites do Norte Alentejano”.


INTENSIDADE



ORIGEM
 Reguengos de Monsaraz
Alentejo, Portugal


ACIDEZ
 0,2%

OLIVAL
 Produção integrada


PAIRING
 Ideal para pratos tradicionais alentejanos, como tibornas, açordas, cogumelos e silarcas, peixe do rio e na finalização de pratos menos intensos.

VARIEDADES
 Galega, Blanqueta e Azeitona

FORMATOS
 500 ml

NARIZ
 Maçã verde, casca de citrinos e notas ligeiras a folha de oliveira.

CONSERVAÇÃO
 Conservar ao abrigo da luz e do calor.

BOCA
 Entrada doce que lembra frutos secos, com uma sensação de picante ligeira a média e persistente.

VALIDADE
 Janeiro 2026