

DOP NORTE ALENTEJANO

AZEITE VIRGEM EXTRA

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



CAMPANHA

O ano agrícola de 2025 foi marcado por temperaturas e precipitação mais elevadas 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, num contexto de alguma chuva, avançando rapidamente com a apanha para minimizar o risco de Gafa – doença que afeta a azeitona, especialmente a Galega, predominante na DOP Norte Alentejano. A colheita prolongou-se em novembro permitindo a obtenção de um azeite de elevada qualidade, fiel à identidade do *terroir* desta região.


PRODUÇÃO

As azeitonas são rececionadas no lagar do Esporão e separadas por variedades poucas horas após a colheita, garantindo a máxima frescura e qualidade. O processamento inicia-se de imediato, começando com uma moenda rápida dos frutos, seguida da passagem pelo permutador ativo. Este sistema inovador reduz o tempo de extração e preserva os aromas e características sensoriais das variedades utilizadas. A pasta de azeitona resultante é então submetida a centrifugação, um processo mecânico que separa o azeite do bagaço. O azeite extraído é imediatamente filtrado e embalado. Todo o processo é realizado a frio, com uma temperatura máxima de 24°C, de forma a preservar os compostos aromáticos e nutricionais do azeite.

Este azeite é certificado pela entidade Agricert como Azeite de Denominação de Origem Protegida (DOP) “Azeites do Norte Alentejano”, garantindo a autenticidade e ligação ao *terroir* da região.

INTENSIDADE





ORIGEM
 Reguengos de Monsaraz, Alentejo, Portugal.


OLIVAL
 Produção biológica.


VARIEDADES
 Galega e Cobrançosa.


FORMATOS
 500 ml.

NARIZ
 Maçã, banana madura e frutos vermelhos.

BOCA
 Entrada doce persistente que lembra frutos secos.

ACIDEZ
 0,2%.

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

CONSERVAÇÃO
 Conservar ao abrigo da luz e do calor.

VALIDADE
 Janeiro 2028.