

# 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 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, 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 no DOP Norte Alentejano. O processo prolongou-se até ao início de novembro, permitindo a obtenção de um azeite de elevada qualidade, fiel à identidade do *terroir* desta região.

### PRODUÇÃO

As azeitonas são recebidas e separadas por variedades 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**  
0,3%

**OLIVAL**  
Produção biológica

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

**VARIETADES**  
Galega, Blanqueta e Cobrançosa

**FORMATOS**  
500 ml

**NARIZ**  
Maçã verde, flores campestres, banana madura e frutos vermelhos.

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

**BOCA**  
Entrada doce persistente que lembra frutos secos.

**VALIDADE**  
Janeiro 2027