

AZEITE VIRGEM EXTRA

Azeite de perfil fresco, suave e harmonioso, com bom equilíbrio dos aromas frutados típicos das azeitonas do Alentejo.



CAMPANHA


O ano agrícola de 2025 foi marcado por uma precipitação mais elevada do que o ano anterior. O inverno registou temperaturas amenas e níveis significativos de precipitação, permitindo o equilíbrio das reservas de água nos solos e favorecendo o desenvolvimento saudável dos olivais. A colheita teve início cedo, no início de outubro, num contexto de alguma chuva o que beneficiou particularmente os olivais de sequeiro. O processo prolongou-se até dezembro assegurando a extração de azeites com perfis sensoriais distintos, representativos das diversas variedades e *terroirs* que compõem a gama de azeites Esporão.

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 é imediatamente filtrado e embalado. Todo o processo é realizado a frio, com uma temperatura máxima de 26°C, preservando os compostos aromáticos e nutricionais do azeite. Os azeites do Esporão refletem a diversidade de *terroirs* e variedades utilizadas, garantindo produtos de elevada qualidade e autenticidade.


INTENSIDADE




 **ORIGEM**
Reguengos de Monsaraz
Alentejo, Portugal.


 **ACIDEZ**
0,2% - 0,3%.


 **OLIVAL**
Produção integrada.

 **PAIRING**
Versátil, ideal para temperar, cozinhar e fritar, temperar sopas e pratos de forno.


 **VARIETADES**
Várias.

 **FORMATOS**
250 ml. 500 ml. 750 ml. 3 L (PET).

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

 **NARIZ**
Frutado de azeitona verde e madura. Com notas de fruta, erva e folha.

 **VALIDADE**
Janeiro 2028.

 **BOCA**
Fresco, ligeiramente amargo e picante com um final de boca que lembra frutos secos.