

# 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 2024 foi marcado por temperaturas mais baixas e 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 iniciou-se em outubro, num contexto de alguma chuva, o que beneficiou particularmente os olivais de sequeiro. O processo prolongou-se até ao final do ano, assegurando a extração de azeites com perfis sensoriais distintos, representativos das diversas variedades e *terroirs* que compõem a gama de azeites do Esporão.

## 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 26°C.

## INTENSIDADE



**ORIGEM**  
 Reguengos de Monsaraz  
Alentejo, Portugal

**OLIVAL**  
 Produção integrada

**VARIEDADES**  
 Várias

**FORMATOS**  
 250 ml . 500 ml . 750 ml . 3 L

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

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

**ACIDEZ**  
 0,3%

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

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

**VALIDADE**  
 Janeiro 2027