

GALEGA

AZEITE VIRGEM EXTRA

Azeite delicado, monovarietal de azeitona Galega, a variedade mais emblemática de Portugal, colhida verde, com aromas suaves doces e persistentes.



CAMPANHA

O ano agrícola de 2025 foi marcado por uma precipitação mais elevada do que o ano anterior. O inverno, chuvoso, beneficiou o desenvolvimento dos olivais, sobretudo os de sequeiro.

A colheita ocorreu durante os meses de outubro e novembro, num contexto de alguma chuva, avançando rapidamente com a apanha para minimizar o risco de Gafa – doença que afeta a azeitona. Desta forma conseguimos garantir que as azeitonas chegassem ao lagar com elevada qualidade, produzindo um azeite representativo desta variedade.

PRODUÇÃO

As azeitonas da variedade Galega são recebidas 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.



OLIVAL

Produção biológica.



VARIEDADE

Galega.



FORMATOS

250 ml. 500 ml.



NARIZ

Suave, com notas de maçã e frutos vermelhos.



BOCA

Azeite aveludado, com um ligeiro picante, pouco persistente.



ACIDEZ

0,2%.



PAIRING

Ideal para temperar frutas, peixes ou pratos delicados, bolos, finalizar uma mousse de chocolate e até temperar gelados.



CONSERVAÇÃO

Conservar ao abrigo da luz e do calor.



VALIDADE

Janeiro 2028.