

GALEGA

AZEITE VIRGEM EXTRA

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



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. 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
250ml . 500ml

NARIZ
Suave, com notas de maçã,
banana e frutos vermelhos.

BOCA
Azeite aveludado com notas
de nozes frescas, suave 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 2027