

# 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