

BIOLÓGICO

AZEITE VIRGEM EXTRA

Azeite harmonioso e complexo, com um bom equilíbrio entre amargo e picante, proveniente de olivais certificados em modo de produção biológico.



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, fatores essenciais para a regeneração dos solos e o bom desenvolvimento dos olivais em modo biológico. A colheita teve início cedo, no começo de outubro, beneficiando os olivais de sequeiro com as chuvas iniciais. O processo prolongou-se até ao início de dezembro permitindo colher azeitonas em diferentes estados de maturação. Esta abordagem garantiu a máxima qualidade e complexidade aromática.

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 extraído é imediatamente filtrado e embalado. Todo o processo é realizado a frio, com uma temperatura máxima de 24°C de forma a preservar os compostos aromáticos e nutricionais do azeite.

INTENSIDADE



ORIGEM

Reguengos de Monsaraz, Alentejo, Portugal.



OLIVAL

Produção biológica



VARIEDADES

Arbequina, Blanqueta, Cobrançosa, Galega e Picual.



FORMATOS

250 ml. 500 ml. 3L.



NARIZ

Erva verde, tomate verde e maduro, casca de banana, flores brancas e amêndoas.



BOCA

Elegante e muito complexo. Com um amargo e picante equilibrados.



ACIDEZ

0,2%.



PAIRING

Ideal para finalizar pratos vários, sopas, risotos, massas, uma salada de tomate, pesto, e sobremesas como temperar um gelado.



CONSERVAÇÃO

Conservar ao abrigo da luz e do calor.



VALIDADE

Janeiro 2028.