

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 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, fatores essenciais para a regeneração dos solos e o bom desenvolvimento dos olivais em modo de produção 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 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 24°C.

INTENSIDADE



ORIGEM

Reguengos de Monsaraz
Alentejo, Portugal



ACIDEZ

0,2%



OLIVAL

Produção biológica



PAIRING

Versátil, ideal para finalizar pratos, sopas, salada de tomate e elaborar pesto.



VARIEDADES

Blanqueta, Arbequina,
Cobrançosa, Cordovil
e Picual



CONSERVAÇÃO

Conservar ao abrigo da luz e do calor.



FORMATOS

250 ml . 500 ml . 3L



VALIDADE

Janeiro 2027



NARIZ

Erva verde, maçã verde,
tomate verde e maduro,
rúcula, alcachofra e casca
de banana.



BOCA

Complexo, amargo, picante
intenso e persistente.