

AZEITE VIRGEM EXTRA

QUINTA DOS MURÇAS

Azeite de *terroir*, elegante e complexo, produzido a partir das variedades de azeitonas Galega e Negrinha de Freixo provenientes do nosso olival da Quinta dos Murças, no Douro, em modo de produção biológico.



CAMPANHA

O ano agrícola de 2023 foi um ano quente, com temperaturas amenas no inverno e elevada precipitação que resultou num aumento de reservas de água no solo. Também a primavera foi quente, o que levou a uma antecipação do ciclo da oliveira. A colheita foi realizada durante os meses de Outubro e Novembro de 2023.

PRODUÇÃO

As azeitonas foram transportadas em caixas e recebidas no lagar depois da colheita sendo imediatamente processadas. A extracção inicia-se com a moenda rápida dos frutos em moinhos de pedra. A pasta resultante da moenda é sujeita a um batimento lento a temperaturas baixas, o que permite a saída do azeite das células da polpa e a conservação dos seus aromas. A pasta segue para o *decanter*, onde é separado o azeite do bagaço de azeitona, que resulta num azeite ainda com alguma humidade e impurezas. O azeite é limpo por centrifugação estando, desta forma, pronto para ser filtrado e embalado. A filtração é ligeira de forma a conservar todos os seus aromas e sabores.

INTENSIDADE



ORIGEM
Quinta dos Murças
Douro, Portugal

ACIDEZ
0,2%

OLIVAL
Produção biológica

PAIRING
Ideal para um peixe delicado, sobremesas, temperar um gelado ou um pão de ló.

VARIEDADES
Galega e
Negrinha de Freixo

CONSERVAÇÃO
Conservar ao abrigo da luz e do calor.

FORMATOS
500 ml

NARIZ
Ervas aromáticas, como rosmaninho e alfazema, banana verde e casca de amêndoa verde

VALIDADE
Janeiro 2026

BOCA
Entrada doce com um ligeiro picante no final, notas de banana verde e frutos secos