

SELECCÃO

AZEITE VIRGEM EXTRA

Azeite complexo e harmonioso, com notas herbáceas e de fruta, produzido a partir de uma seleção de variedades de azeitona, que o tornam um azeite distinto para apreciadores exigentes.



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 e prolongou-se até ao final de novembro. Desta forma, conseguimos colher diferentes variedades de azeitonas em diferentes estados de maturação, dando origem a um azeite complexo e harmonioso, representativo desta campanha.

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 integrada

PAIRING
Ideal para vegetais e hortaliças cozidas, espargos, gaspachos, carnes grelhadas, terminar um prato de forno ou molhar o pão.

VARIEDADES
Azeiteira, Cobrançosa, Cordovil, Frantoio, Galega, Picual

FORMATOS
500 ml

CONSERVAÇÃO
Conservar ao abrigo da luz e do calor.

NARIZ
Herbáceo, relva recém cortada, rama de tomate, tomate verde e maduro e casca de banana.

VALIDADE
Janeiro 2027

BOCA
Muito elegante, equilibrado e complexo, com uma entrada fluída, com notas de nozes verdes no final de boca.