

SELECÇÃO

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 2025 foi marcado por precipitação mais elevada do que o habitual, permitindo o equilíbrio das reservas de água no solo e favorecendo o desenvolvimento saudável do olival. A colheita realizou-se em Outubro e Novembro, num contexto de alguma chuva, com azeitona em vários estágios de maturação, verde e pintada, dando origem a um azeite que reflete o seu lugar.

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.

 **OLIVAL**
Produção integrada.


 **VARIEDADES**
Arbequina, Azeitona,
Blanqueta, Cobrançosa,
Cordovil, Galega e Picual.


 **FORMATOS**
500 ml.

 **NARIZ**
Couve, rama de tomate,
tomate verde e maduro, casca
de banana e flores brancas.

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

 **ACIDEZ**
0,2%.

 **PAIRING**
Ideal para vegetais e
hortaliças cozidas,
espargos verdes, carne
grelhada, terminar um
prato saído do forno ou
simplesmente molhar o
pão.

 **CONSERVAÇÃO**
Conservar ao abrigo
da luz e do calor.

 **VALIDADE**
Janeiro 2028.