

AZEITE VIRGEM

Azeite de perfil discreto e de grande suavidade, conseguido através da colheita de azeitonas maduras para obtenção de azeites mais doces e de perfil mais delicado.



Origem

Reguengos de Monsaraz
Alentejo, Portugal

Intensidade



Campanha

Um ano agrícola com temperaturas elevadas na floração com precipitação elevada na Primavera e um Verão quente aliado a um ano de seca tiveram como resultado uma quebra na quantidade de azeitona produzida. Os olivais de sequeiro a sofrerem bastante com a falta de chuva mas nos olivais de regadio a contra-safra não foi tão acentuada. As azeitonas foram colhidas nos meses de Outubro, Novembro e Dezembro de 2022.

Produção

As azeitonas são transportadas separadas por variedades e recebidas no lugar do Esporão poucas horas depois da colheita sendo imediatamente processadas. A extração inicia-se com a moenda rápida dos frutos. A seguir à moenda a pasta resultante é sujeita a um batimento lento de forma a permitir a saída do azeite das células da polpa. A pasta segue para o decanter onde é separado o azeite do bagaço de azeitona resultando um azeite ainda com alguma humidade e impurezas. O azeite é limpo por centrifugação estando desta forma pronto para ser filtrado e embalado. A extração é feita a frio, a uma temperatura máxima de 27°C.



Olival
Produção integrada



Variedade
Várias



Formatos
3L



Nariz
Frutado maduro.
Com notas ligeiras
de fruta e erva.



Boca
Doce e ligeiramente
picante.



Acidez
Máximo 1%



Harmonização
Azeite com aromas de baixa intensidade muito utilizado na confeção de alimentos. Dada a sua adaptação a suportar elevadas temperaturas, é comumente utilizado em estufados, refogados e fritura de alimentos.



Conservação
Em lugar fresco e protegido da luz.



Validade
Janeiro 2025



ESPORÃO