

AZEITE VIRGEM EXTRA SELECÇÃO

Azeite complexo e harmonioso, elegante, com notas herbáceas e florais, produzido a partir de uma selecção de variedades, que o tornam o azeite distinto, para apreciadores exigentes.



Origem

Reguengos de Monsaraz
Alentejo, Portugal

Intensidade



Campanha

O ano agrícola de 2021 foi um ano chuvoso. As temperaturas altas durante a Primavera promoveram uma floração antecipada e, conseqüentemente, um avanço na maturação. Registaram-se produções elevadas inclusive nos olivais de sequeiro, que beneficiaram da disponibilidade de água nos solos. A azeitona foi colhida em Outubro e Novembro de 2021, de forma a obtermos azeitona mais verde, o que resulta num azeite complexo e harmonioso.

Produção

As azeitonas são recebidas e separadas por variedades no lugar do Esporão, poucas horas depois da colheita sendo imediatamente processadas. A extracção inicia-se com a moenda rápida dos frutos seguido de uma passagem pelo permutador activo, sistema que encurta o tempo de extracção 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 extracção é feita a frio, a uma temperatura máxima de 24°C.



Olival
Produção integrada



Variedade
Cobrançosa,
Azeitona, Redondil,
Arbequina, Arbosana,
Picual



Formatos
500ml



Nariz
Herbáceo, relva recém cortada, rama de tomate, folha de limoeiro e laranjeira, poejo e hortelã da ribeira.



Boca
Uma entrada com notas verdes e amargas, com um picante presente de grande harmonia.



Acidez
0,2%



Harmonização
Ideal para vegetais e hortaliças cozidas, um gaspacho, espargos verdes, uma carne grelhada ou para terminar um prato saído do forno.



Conservação
Em lugar fresco e protegido da luz.



Validade
Janeiro 2024



ESPORÃO