

AZEITE VIRGEM EXTRA

COBRANÇOSA

Azeite complexo e harmonioso, com notas herbáceas, produzido a partir de uma selecção de *terroirs* da variedade Cobrançosa.



CAMPANHA

O ano agrícola de 2023 foi um ano quente e seco. No Inverno verificaram-se temperaturas amenas e valores de precipitação altos. Na Primavera as temperaturas anormalmente superiores, afectaram a floração o que levou a quebras significativas de produção. A colheita teve início em Outubro, e prolongou-se até Novembro, de forma a obtermos esta variedade de azeitona em diferentes estados de maturação, dando origem a um azeite que exprime esta variedade.

PRODUÇÃO

As azeitonas da variedade Cobrançosa são recebidas no lagar do Esporão, poucas horas depois da colheita, sendo imediatamente processadas. A extracção inicia-se com a moenda rápida dos frutos seguida 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.

INTENSIDADE



ORIGEM
 Reguengos de Monsaraz
Alentejo, Portugal

OLIVAL
 Produção integrada

VARIEDADE
 Cobrançosa

FORMATOS
 500 ml

NARIZ
 Herbáceo, relva recém cortada, alcachofra, ervas aromáticas frescas, rama de tomate e flores campestres.

BOCA
 Persistente, com notas verdes que lembra banana verde. com um amargo e picante em harmonia.

ACIDEZ
 0,2%

PAIRING
 Ideal para vegetais e hortaliças cozidas, um gaspacho, temperar chocolate e até mesmo numa simples torrada.

CONSERVAÇÃO
 Conservar ao abrigo da luz e do calor.

VALIDADE
 Janeiro 2026