

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 um azeite distinto, para apreciadores exigentes.



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 começou cedo, no início de Outubro, com alguma chuva que beneficiou os olivais de sequeiro, e prolongou-se até início de Dezembro. Desta forma, conseguimos colher 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 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

ACIDEZ
0,2%

OLIVAL
Produção integrada

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

VARIEDADES
Azeiteira, Blanqueta, Carrasquenha, Cobrançosa, Galega, Hojiblanca, Maçanilha, Picual e Redondil

FORMATOS
500 ml

CONSERVAÇÃO
Conservar ao abrigo da luz e do calor.

NARIZ
Herbáceo, relva recém cortada, rama de tomate, tomate verde, notas cítricas e florais.

VALIDADE
Janeiro 2026

BOCA
Complexo, amargo e picante, persistente, com notas de nozes verdes e folha de figueira.