

AZEITE VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO

Azeite harmonioso e complexo, com um bom equilíbrio de amargo e picante, proveniente de olivais certificados em modo de produção biológico.



Origem

Reguengos de Monsaraz
Alentejo, Portugal

Intensidade



Campanha

Devido às condições meteorológicas, cedo verificámos um avanço considerável nas maturações. Foi um ano agrícola chuvoso e os solos apresentaram as suas reservas hídricas completamente reestabelecidas, o que promoveu um aumento de produção, principalmente nos olivais de sequeiro. A colheita realizou-se entre Outubro e Novembro de 2021.

Produção

As azeitonas são transportadas e recebidas no lagar do Esporão, em Reguengos de Monsaraz, 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 da azeitona. 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 biológica



Variedade
Azeitona, Blanqueta,
Carrasquenha,
Cobrançosa, Galega,
Picual e Redondil



Formatos
250ml · 500ml
3L



Nariz
Verde folha de
oliveira, grãos de café
verde, relva cortada e
tomate verde.



Boca
Muito harmonioso,
ligeiramente amargo,
mas com um picante
que cresce e um
final com notas de
amêndoas verdes.



Acidez
0,2%



Harmonização
Ideal para finalizar
pratos vários, sopas,
uma salada de tomate
e até um pesto.



Conservação
Em lugar fresco e
protegido da luz.



Validade
Janeiro 2024

ESPORÃO

