

AZEITE VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO GALEGA

Azeite delicado, monovarietal de azeitona Galega, a variedade de azeitona mais emblemática de Portugal, colhida verde, com aromas suaves, doces e persistentes.



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, importantíssimas para estes olivais de sequeiro. A colheita concentrou-se nos meses de Outubro e Novembro de 2021, garantindo desta forma a qualidade excepcional da azeitona.

Produção

As azeitonas da variedade Galega 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 desta variedade. 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
Galega



Formatos
250ml . 500ml



Nariz
Fruta madura, maçã, banana, canela e amêndoas doces.



Boca
Uma entrada untuosa e persistente, doce, ligeiramente picante e até adstringente de nozes verdes e amêndoas.



Acidez
0,2%



Harmonização
Ideal para temperar frutas, legumes cozidos, uma batata nova, peixes delicados, bolos vários, finalizar uma mousse de chocolate e até temperar gelados.



Conservação
Em lugar fresco e protegido da luz.



Validade
Janeiro 2024



ESPORÃO