

AZEITE VIRGEM EXTRA DOP NORTE ALENTEJANO

Azeite aveludado e amendoado, que tão bem representa a região de Denominação de Origem Protegida (DOP) do Norte Alentejano.



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 principalmente para os 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 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. Este azeite é certificado pela entidade Agricert como Azeite de Denominação de Origem Protegida “Azeites do Norte Alentejano”.



Olival
Produção integrada



Variedade
Galega, Cobrançosa,
Blanqueta



Formatos
500ml



Nariz
Maça e doce
de alfarroba, com
notas ligeiras a folha
de oliveira.



Boca
Com uma entrada doce
que lembra os frutos
secos, mas com um
picante que cresce
e persiste.



Acidez
0,2%



Harmonização
Ideal para pratos
tradicionais alentejanos,
como tibornas, açordas,
cogumelos e silarcas,
peixe do rio, mas
também na finalização de
pratos de ligeira a média
intensidade.



Conservação
Em lugar fresco e
protegido da luz.



Validade
Janeiro 2024

ESPORÃO

