

AZEITE VIRGEM EXTRA CORDOVIL

Azeite com aromas frescos e intensos que surpreende na boca pela sua delicadeza, características da monovarietal Cordovil de Elvas.



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. A colheita concentrou-se no mês de Novembro de 2021, garantindo desta forma a qualidade excepcional desta variedade, tipicamente tardia.

Produção

As azeitonas da variedade Cordovil 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 integrada



Varietade
Cordovil



Formatos
250ml . 500ml



Nariz
Frutado verde, fresco, com notas de chá verde, toranja, couve e casca de citrinos.



Boca
Com uma entrada fluida, doce, ligeiramente picante, com um toque final de frutos secos e casca de amêndoa verde.



Acidez
0,2%



Harmonização
Versátil, ideal para saladas, açordas, uma salada de bacalhau, tapas várias ou num simples pão torrado.



Conservação
Em lugar fresco e protegido da luz.



Validade
Janeiro 2024



ESPORÃO