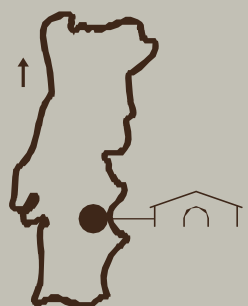


AZEITE VIRGEM EXTRA

Azeite de perfil fresco, suave e harmonioso, com bom equilíbrio dos aromas frutados típicos das azeitonas do Alentejo.



Origem

Reguengos de Monsaraz
Alentejo, Portugal

Intensidade



Campanha

O ano agrícola de 2021 foi um ano chuvoso. As temperaturas altas durante a Primavera promoveram uma floração antecipada e, conseqüentemente, um avanço na maturação. Registaram-se produções elevadas inclusive nos olivais de sequeiro, que beneficiaram da disponibilidade de água nos solos. A colheita realizou-se entre Outubro a Dezembro de 2021.

Produção

As azeitonas são transportadas, separadas por variedades e recebidas no lagar do Esporão, em Reguengos de Monsaraz, poucas horas depois da colheita sendo imediatamente processadas. A extracção é feita a frio, nunca ultrapassando os 27°C.



Olival
Produção integrada



Variedade
Várias



Formatos
250ml · 500ml
750ml · 3L



Nariz
Frutado de azeitona verde e madura. Com notas de fruta, erva e folha.



Boca
Fresco, ligeiramente amargo e picante com um final de boca a frutos secos.



Acidez
Entre 0,2% e 0,3%



Harmonização
Cozinhar e fritar, na preparação de pratos vários, como sopas e pratos de forno.



Conservação
Em lugar fresco e protegido da luz.



Validade
Janeiro 2024



ESPORÃO