

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.



CAMPANHA

O ano agrícola de 2023 foi um ano quente e seco. No Inverno verificaram-se temperaturas amenas e valores de precipitação altos. Na Primavera as temperaturas anormalmente superiores, afectaram a floração o que levou a quebras significativas de produção. A colheita começou cedo, no início de Outubro, com alguma chuva que beneficiou os olivais de sequeiro, e prolongou-se até início de Dezembro.

PRODUÇÃO

As azeitonas são recebidas e separadas por variedades no lagar do Esporão, poucas horas depois da colheita, sendo imediatamente processadas. A extracção inicia-se com a moenda rápida dos frutos seguida de uma passagem pelo permutador activo, sistema que encurta o tempo de extracção e preserva os aromas das variedades que caracterizam este azeite. 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.

INTENSIDADE



 **ORIGEM**
Reguengos de Monsaraz
Alentejo, Portugal

 **ACIDEZ**
0,2%

 **OLIVAL**
Produção biológica

 **PAIRING**
Versátil, ideal para finalizar pratos, sopas, uma salada de tomate e até um pesto.

 **VARIEDADES**
Blanqueta, Arbequina, Azeiteira, Carrasquenha, Cobrançosa, Galega, Picual e Redondil

 **CONSERVAÇÃO**
Conservar ao abrigo da luz e do calor.

 **FORMATOS**
250 ml . 500 ml . 3 L

 **VALIDADE**
Janeiro 2026

 **NARIZ**
Maçã, rama de tomate, flores brancas, verde relva e fruta de polpa branca.

 **BOCA**
Complexo, amargo e picante com notas a banana verde, amêndoas e flores brancas.