

# AZEITE VIRGEM EXTRA

## CORDOVIL

Azeite complexo e harmonioso, com sensações de amargo e picante, características da monovarietal Cordovil de Moura.



### 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 pressão das temperaturas amenas e humidades altas fez com que a colheita da Cordovil acontecesse rapidamente, durante a primeira quinzena de Novembro, assegurando a elevada qualidade, dando origem a um azeite representativo desta variedade.

### PRODUÇÃO

As azeitonas da variedade Cordovil são recebidas 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

**OLIVAL**  
 Produção integrada


**VARIEDADE**  
 Cordovil


**FORMATOS**  
 250 ml . 500 ml

**NARIZ**  
 Frutado verde, notas de couve recém cortada, notas cítricas e folha de oliveira.

**BOCA**  
 Com notas verdes ligeiramente picante e amargo, complexo e harmonioso, com um toque final de frutos secos e casca de amêndoa verde.

**ACIDEZ**  
 0,3%

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

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

**VALIDADE**  
 Janeiro 2026