

AZEITE VIRGEM EXTRA

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



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 Janeiro de 2024.

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 26°C.

INTENSIDADE



ORIGEM
 Reguengos de Monsaraz
Alentejo, Portugal

OLIVAL
 Produção integrada

VARIEDADES
 Várias

FORMATOS
 250 ml . 500 ml . 750 ml . 3 L

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 que lembra frutos secos.

ACIDEZ
 0,5%

PAIRING
 Versátil, ideal para temperar, cozinhar e fritar, temperar sopas e pratos de forno.

CONSERVAÇÃO
 Conservar ao abrigo da luz e do calor.

VALIDADE
 Janeiro 2026