

AZEITE VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO QUINTA DOS MURÇAS

Azeite de *terroir*, floral, elegante e delicado, produzido a partir das variedades de azeitonas Galega e Negrinha de Freixo provenientes do nosso olival da Quinta dos Murças, no Douro, em modo de produção biológico.



Origem
Douro, Portugal

Intensidade
●○○○○○

Campanha

O ano agrícola de 2021 foi marcado por grandes oscilações de temperatura, precipitação na primavera e por um verão mais fresco e húmido que o habitual. Os olivais beneficiaram da disponibilidade de água nos solos, garantindo uma produção record no nosso olival da Quinta dos Murças. A colheita foi realizada durante o mês de Novembro de 2021.

Produção

As azeitonas foram transportadas em caixas e recebidas no lugar depois da colheita sendo imediatamente processadas. A extracção inicia-se com a moenda rápida dos frutos em moinhos de pedra. A pasta resultante da moenda é sujeita a um batimento lento a temperaturas baixas, o que permite a saída do azeite das células da polpa e a conservação dos seus aromas. A pasta segue para o decanter, onde é separado o azeite do bagaço de azeitona, que resulta num azeite ainda com alguma humidade e impurezas. O azeite é limpo por centrifugação estando, desta forma, pronto para ser filtrado e embalado. A filtração é ligeira de forma a conservar todos os seus aromas e sabores.



Olival
Produção biológica



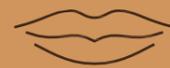
Variedade
Galega, Negrinha de Freixo



Formatos
500ml



Nariz
Notas de fruta madura, raspa de lima, ervas aromáticas, jasmim, alfazema, casca de amêndoa e tomate maduro.



Boca
Doce, fluído, com notas persistentes de amêndoas doces, com um toque de picante no final.



Acidez
0,2%



Harmonização
Ideal para um peixe delicado, sobremesas, temperar um gelado ou um pão de ló.



Conservação
Em lugar fresco e protegido da luz.



Validade
Janeiro 2024

ESPORÃO

