

# ESPORÃO



## SELECCÃO

Azeite produzido a partir de varias variedades de azeitonas. A criteriosa seleção dos frutos desde o campo até ao lagar, a combinação de diferentes graus de maturação das mesmas variedades resultou num azeite bastante complexo, elegante e persistente para os consumidores mais exigentes.



## OLIVAL DOS ARRIFES

Azeite produzido a partir das variedades de azeitonas Cobrançosa e Arbequina em modo de produção biológico. Existe uma criteriosa seleção dos frutos desde o campo até ao lagar, obtendo-se desta forma um azeite autêntico e genuíno, pleno de aromas e de sabores.



## GALEGA

Azeite monovarietal de azeitona verde que apresenta aromas suaves, com destaque para a maçã, correspondendo ao perfil característico da Galega, a variedade de azeitona mais emblemática de Portugal.



## CORDOVIL

Azeite monovarietal de azeitona verde com sensações de amargo e picante, características da Cordovil, variedade muito representativa da zona de Moura.

New York International Olive Oil Competition  
Gold Medal

Evooleum / Evoos Awards  
88 Pontos

AVPA  
88 Pontos

Athena International Olive Oil Competition  
Gold Medal

Olive Japan  
Gold Medal

New York International Olive Oil Competition  
Gold Medal

Evooleum / Evoos Awards  
88 Pontos

AVPA  
Diplome Gourmet

Athena International Olive Oil Competition  
Bronze Medal

New York International Olive Oil Competition  
Silver Medal

AVPA  
Gourmet D'or

New York International Olive Oil Competition  
Gold Medal

Evooleum / Evoos Awards  
92 Pontos

AVPA  
88 Pontos

Athena International Olive Oil Competition  
Gold Medal

Olive Japan  
Silver Medal