

## Esporão lança um novo azeite Virgem Extra Biológico



© Esporão

#istoéesporão #azeiteesporao #danossacasaasua @esporaoazeite

Imagem em Alta Resolução e Ficha Técnica: <http://bit.ly/azeiteesporao>

Azeite Esporão: da nossa casa para a sua: [https://youtu.be/6U70ORjC\\_Uo](https://youtu.be/6U70ORjC_Uo)

Chega ao mercado o novo Azeite Esporão Biológico Virgem Extra, produzido no [lagar](#) da [Herdade do Esporão](#), recorrendo a métodos e processos sustentáveis, preservando o sumo das azeitonas, 100% alentejanas. Este novo azeite é o terceiro da gama Esporão com certificação biológica, juntando-se ao Olival dos Arrifes da Herdade do Esporão (Alentejo) e ao Azeite Quinta dos Murças (Douro). Este alargamento de portfólio segue os objectivos da empresa no aumento da oferta de produtos biológicos.

Para Ana Carrilho, Directora de Produção, 'este é um azeite com origem no Alentejo, proveniente de oliveiras plantadas ao longo dos tempos, oliveiras que tanto nos ensinam e inspiram todos os dias. O sumo que oferecem, repleto de saúde e sabor, traz-nos memória de tantos pratos doces e salgados. E ainda, recorda-nos da simplicidade de alguns momentos como molhar o pão em azeite e saborear'.

Este novo Azeite Virgem Extra Biológico é a expressão da sua terra – o Alentejo. Apresenta um perfil suave e harmonioso, com bom equilíbrio de aromas delicados, típicos das azeitonas alentejanas. Produzido maioritariamente com a variedade de azeitona Galega, a mais antiga em Portugal, revela-se muito versátil na cozinha, seja para cozinhar ou finalizar pratos.

A gama de azeites do Esporão é constituída por: [Virgem](#), [Virgem Extra](#), [Virgem Extra Biológico](#) (a novidade), [DOP Norte Alentejano VE](#), [Cordovil VE](#), [Galega VE](#), [Seleção VE](#), [Olival dos Arrifes Biológico VE](#) e [Quinta dos Murças Biológico Virgem Extra](#). Em comum possuem as características únicas e diferenciadoras de serem produzidos com azeitonas 100% locais e de forma 100% sustentável.

O Lagar está disponível para visitas e provas acompanhadas. Informações e reservas através do e-mail: [reservas@esporao.com](mailto:reservas@esporao.com) ou do telefone: (+351) 266 509 280. Mais informação em <https://www.esporao.com/pt-pt/enoturismo/enoturismo-herdade-do-esporao/>

**Esporão Azeite Virgem Extra Biológico | 50 Cl – P.V.P. Recomendado com IVA 9,49€**

**Sobre os Azeites do Esporão:** Seguindo os valores culturais tradicionais e utilizando apenas processos de produção que permitem preservar o sumo extraído do fruto e os seus importantes benefícios, a produção dos azeites Esporão começa na apanha e no transporte, rápido e cuidadoso, das azeitonas até ao lagar, garantindo a qualidade da azeitona. Assim que as azeitonas chegam ao Lagar da Herdade do Esporão são seleccionadas e separadas de acordo com a sua qualidade, modo de produção e variedade. A extração do azeite é feita a baixas temperaturas preservando os nutrientes, aromas e sabor do produto final.

**Sobre o Esporão:** Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, é uma das mais importantes empresas de vinhos em Portugal e um dos maiores produtores de vinho biológico do mundo. Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo, do Douro e dos Vinhos Verdes, o Esporão é também hoje um embaixador da cultura Portuguesa, desenvolvendo a sua atividade dentro dos limites da sustentabilidade e construindo relações próximas com clientes e consumidores em todo o mundo. Na região do Alentejo, o Esporão produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgem-extra. Aberto desde 1997, o Enoturismo da Herdade do Esporão é referenciado como um projecto pioneiro em Portugal e considerado pela Revista Wine – A Essência do Vinho, o ‘Melhor do Ano 2016’. Em 2017 a Herdade do Esporão assinalou 750 anos da sua delimitação.

O Esporão alargou, em 2008, a sua presença e oferta à Região do Douro com a compra da Quinta dos Murças, onde são produzidos vinhos de terroir com selo de garantia Esporão. 2018 fica marcado pela abertura do Enoturismo na Quinta dos Murças e pela aquisição da cerveja artesanal Sovina. Em 2019 o Esporão compra a Quinta do Ameal, na Região dos Vinhos Verdes, onde são produzidos vinhos brancos de excelência a partir da casta Loureiro. O Esporão comercializa os seus produtos em todo o tipo de lojas e restaurantes em mais de 50 países em todo o mundo. A abordagem holística na adaptação de uma alargada gama de práticas sustentáveis inovadoras do Esporão tem conduzido a vários reconhecimentos nacionais e internacionais, de onde se destacam os prestigiados prémios “Most admired wine brand” pela revista Drinks International, “Sustainability of the year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013” e o “European Business Awards for the Environment” na categoria de “Produtos e Serviços”, em 2014. Em 2018, José Roquette, foi reconhecido com o Prémio ‘The Green lifetime Achievement’, no ‘The Drinks Business Green Awards’ e João Roquette foi considerado a ‘Personalidade do Ano 2018’, pela publicação Revista de Vinhos, nos prémios “Os Melhores do Ano 2018”. Em 2019 o Esporão assume um novo ciclo na identidade e na comunicação da empresa e das suas marcas com a campanha Mais.Devagar.

<https://www.instagram.com/esporaoazeite>

<http://www.esporao.com/>

<http://www.maisdevagar.com>

<https://www.facebook.com/esporaoworld>

<http://www.youtube.com/esporaoworld>

<http://instagram.com/esporaoworld>

<https://www.youtube.com/c/EsporãoAComidaPortuguesaAGostarDelaPrópria>