

AZEITE VIRGEM EXTRA

GALEGA

Azeite delicado, monovarietal de azeitona Galega, a variedade de azeitona mais emblemática de Portugal, colhida verde, com aromas suaves, doces e persistentes.



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 rapidez da colheita, que ocorreu durante o mês de Outubro, e as primeiras chuvas que ajudaram os olivais de sequeiro, garantiram que as azeitonas chegassem ao lagar com elevada qualidade, produzindo um azeite representativo desta variedade.

PRODUÇÃO

As azeitonas da variedade Galega 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

ACIDEZ
0,2%

OLIVAL
Produção biológica

PAIRING
Ideal para temperar frutas, peixes ou pratos delicados, bolos, finalizar uma mousse de chocolate e até temperar gelados.

VARIEDADE
Galega

FORMATOS
250ml . 500ml

NARIZ
Suave, com notas de maçã, banana e frutos secos.

CONSERVAÇÃO
Conservar ao abrigo da luz e do calor.

BOCA
Azeite aveludado com notas de nozes frescas, suave com um ligeiro picante, pouco persistente.

VALIDADE
Janeiro 2026