AZEITE CORDOVIL

GERAL
Primeira campanha: 2025
Proprietário: Luisa Amorim
Elaiotecnia: Ana Rosado
Olivicultura: Pedro Vieira

OLIVAL DO MONTADO
Região: Alentejo | Serra do Mendro
Solos: Predominantemente xistosos

Olival: Cultivo Tradicional
Modo de Produção: Produção Integrada

NOTAS ADICIONAIS DE PRODUÇÃO
Classificação: Azeite Virgem Extra
Variedade: Cordovil
Produção: Azeitonas da variedade Cordovil, selecionadas no ponto ideal de maturação e processadas poucas horas após a colheita, com separação por variedade.
Extração mecânica a frio, com temperatura controlada até 24 ° C, seguida de filtração e embalamento para preservar a qualidade e frescura do azeite.
Validade: Março 2027
Produção: 400 gfs de 500 ml

CAMPANHA
De 1 outubro a 30 outubro
A campanha de 2025 no Alentejo decorreu sob condições maioritariamente quentes e secas, favoráveis à maturação e ao bom estado fitossanitário da azeitona. Apesar de alguns episódios de calor e chuva, originou azeites equilibrados, aromáticos e de elevada qualidade.

PERFIL
Vegetal • Complexo • Persistente

Nota de prova: Aroma frutado verde muito fresco, com notas vegetais de erva acabada de cortar, couve fresca, alcachofra e nuances de ervas aromáticas, destacando-se o manjericão. Azeite com notas verdes equilibradas, com ligeiro picante e amargo, apresentando um perfil complexo e harmonioso, terminando delicadas sensações de frutos secos.

Harmonização: Carnes grelhadas, cogumelos, pratos de caça, gaspacho, tomate maduro, grelhados de verão e queijos curados.

Conservação: Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor, preferencialmente entre 15 ° C a 20 ° C



CORDOVIL . OLIVAL DO MONTADO
Do Olival do Montado nasce o Azeite Virgem Extra Cordovil, proveniente de um olival tradicional marcado pela paisagem austera e profundamente mediterrânica da Serra do Mendro. Da intensidade e carácter expressivo da variedade Cordovil nasce um azeite de perfil aromático marcante e grande persistência, onde notas verdes e apontamentos silvestres se unem numa estrutura envolvente e sofisticada.
Sob a influência do clima seco e da altitude, afirma-se um perfil singular e autêntico, profundamente ligado à identidade do olival que lhe dá origem.

2025