AZEITE GALEGA

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

OLIVAL DO MONTE
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: Galega
Produção: Azeitonas da variedade Galega, 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
Delicado • Suave • Aveludado

Nota de prova: Aroma delicado e equilibrado, marcado por notas de maçã, banana e subtis apontamentos de frutos vermelhos. Azeite de textura macia e aveludada, com notas de nozes frescas, perfil suave e um leve toque picante no final, de persistência moderada.

Harmonização: Ideal para bacalhau, ovos, sopas tradicionais, peixes delicados, saladas de leguminosas e pão artesanal.

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



GALEGA . OLIVAL DO MONTE
Do Olival do Monte nasce o Azeite Virgem Extra Galega, proveniente de um olival tradicional profundamente enraizado na paisagem da Serra do Mendro.
Variedade histórica e emblemática do Alentejo, a Galega revela aqui uma expressão delicada e singular: um azeite de textura envolvente, suavidade persistente e grande harmonia aromática.
Entre a serenidade da altitude e o ritmo lento do olival tradicional, desenha-se um perfil subtil e intemporal, onde a memória da terra se revela com autenticidade e equilíbrio.

2025