

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: Integrada

NOTAS ADICIONAIS 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 embalagem 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 manjerício. 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 e 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