

ESPORÃO

AZEITE EXTRA VIRGEM SELECÇÃO

Azeite complexo e harmonioso, elegante, com notas herbáceas e florais, produzido a partir de uma seleção de variedades, que o tornam um azeite distinto, para apreciadores exigentes.



Nariz

Herbáceo, relva recém cortada, rama de tomate, tomate verde, notas cítricas e florais.

Boca

Complexo, amargo e picante, persistente, com notas de nozes verdes e folha de figueira.

Origem

Reguengos de Monsaraz | Alentejo, Portugal

Variedades

Azeiteira, Blanqueta, Carrasquenha, Cobrançosa, Galega, Hojiblanca, Maçanilha, Picual e Redondil.

Intensidade



Acidez

Acidez: 0,2%

Harmonização

Ideal para vegetais e hortaliças cozidas, aspargos verdes, carne grelhada, terminar um prato saído do forno ou simplesmente para molhar o pão.

Formatos disponíveis

500ml | Cod.: 71 | EAN: 5601989997760