

FICHA TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO

Azeite virgem extra, produzido diretamente da azeitona unicamente por processos mecânicos.

VARIEDADE

Galega, uma das variedades de oliveira mais antigas de Portugal, origem de azeites suaves, elegantes e com forte ligação aos olivais históricos.

OLIVAIS CENTENÁRIOS

Variedade Galega, proveniente de olivais centenários, em regime de sequeiro sobre solos de granito. Estas oliveiras são autênticas esculturas, monumentos vivos da passagem do tempo e testemunhas de uma paisagem agrícola quase desaparecida que tem de ser preservada. A Galega é a variedade mais antiga e emblemática de Portugal, profundamente ligada aos olivais históricos e tradicionais do país. São árvores muito pouco produtivas, dando cerca de um décimo daquilo que daria um olival jovem, resultado da sua idade, do cultivo em sequeiro e da sua singularidade. Este azeite carrega no seu sabor a intensidade de um património vivo, onde natureza, história e memória permanecem inseparáveis.

Cada oliveira produziu, em média, 1,2 litros de azeite.

Densidade: 100 oliveiras por hectar.

SOLOS

Olival de sequeiro em solos de granito.

NO OLIVAL

A gestão do olival respeita o equilíbrio natural das árvores antigas, com intervenções ligeiras e pouco invasivas. A poda de manutenção é realizada de forma cuidada, aproximadamente de dois em dois anos, preservando a estrutura e a longevidade das oliveiras.

COLHEITA

Colheita manual com recursos a varas mecânicas e panos respeitando a estrutura e idade das oliveiras antigas.

TRANSFORMAÇÃO

Extracção mecânica a baixa temperatura em lagar contínuo de 2 fases. Após a extração o azeite decanta naturalmente durante 2 a 3 meses e é filtrado antes do engarrafamento.

PRODUÇÃO

2 620 garrafas numeradas de 0,5L lançadas em junho de 2026.

NOTAS DE PROVA

Frutado maduro, com notas de maçã, ervas aromáticas como orégãos e rosmaninho. Entrada muito doce com um picante expressivo mas pouco persistente com um final de boca de nozes frescas.

CONSERVAÇÃO

Em local fresco e seco, protegido da luz solar.

ANÁLISES

Acidez: 0,2

