

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 DE 1500

Variedade Galega, proveniente de olivais com mais de cinco séculos de história, plantados no século XVI, das zonas do Louredo e da Serra d'Ossa, em regime de sequeiro sobre solos de granito e xisto. Integrados em estruturas fundiárias do século XIV, destes olivais nascem azeites que alimentaram o corpo e a alma dos portugueses desde o tempo em que se aventuraram no mar em busca de novos mundos. Cuidados de geração em geração, continuam hoje a dar fruto da variedade Galega, a 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, resultando num azeite maduro, doce e aveludado que carrega no seu sabor um património vivo, onde natureza, história e memória permanecem inseparáveis.

SOLOS

Olivais de sequeiro em solos de xisto e 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

2 712 garrafas numeradas de 0,5L lançadas em junho de 2026.

NOTAS DE PROVA

Frutado maduro, com notas de maçã, ervas aromáticas e amêndoas amargas. Picante discreto e pouco persistente. Entrada doce e aveludada na boca com frutos secos no final.

CONSERVAÇÃO

Em local fresco e seco, protegido da luz solar.

ANÁLISES

Acidez: 0,2