

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, dá origem a azeites suaves, elegantes e com forte ligação aos olivais históricos.

GALEGA DE SÃO PAULO

Este azeite nasce a partir do olival do Convento de São Paulo, na Serra d'Ossa. Olivais históricos com idades entre 200 e 800 anos. Um lugar profundamente ligado à Ordem dos Eremitas de São Paulo, que marcou esta paisagem desde a Idade Média. Aqui, entre o recolhimento e o trabalho, a sombra da serra e a abundância de água, a agricultura era uma parte central da vida monástica. A vinha, o olival e o silêncio eram o sustento e espiritualidade. A variedade Galega parece ter sido a azeitona de eleição e talvez a mais antiga e emblemática de Portugal. Conhecida pela sua rusticidade e resistência à secura, aqui plantada em solo de xisto, com nível freático próximo, estes olivais vivem sem rega. O resultado é um azeite carrega no seu sabor um património vivo, onde natureza, história, memória e fé permanecem inseparáveis, o azeite dos Eremitas de São Paulo.

Cada oliveira produziu, em média, 1,8 litros de azeite. Densidade: 125 oliveiras por hectare.

SOLOS

Olival de sequeiro em solos de xisto, com forte presença de água no subsolo.

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

1 909 garrafas numeradas de 0,25L 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 pican-te 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

