



AZEITE DOP MOURA

Descrição: Azeite representativo da região de Denominação de Origem Protegida (DOP) de Moura, no baixo Alentejo. Apresenta notas exuberantes a erva e folhas verdes, textura aveludada e suave aroma amendoado.

Campanha: Esta campanha caracterizou-se por um verão seco com temperaturas elevadas, prolongando-se estas condições climáticas até meados do Outono, provocando um fraco desenvolvimento da mosca da azeitona. As temperaturas elevadas prolongaram até inícios do mês de Dezembro, obrigando muitos dos nossos fornecedores a regarem o olival em zonas onde a colheita estaria mais atrasada. Essas temperaturas, anormalmente elevadas associadas a alguma humidade criaram condições excelentes para o desenvolvimento da gafa, doença essa que é muito prejudicial à qualidade da azeitona. Foi um ano de boa produção, com uma maturação precoce e altos rendimentos onde o início e a rapidez da colheita foi determinante para a obtenção de azeites de alta qualidade iniciando-se a apanha no início de Outubro terminando no último dia de Dezembro.

Olival: Seleccionamos explorações olivícola de base familiar da região demarcada de Moura onde a cultura da oliveira existe há várias gerações. Parte deste olival segue o sistema tradicional, sendo os olivais mais novos conduzidos em regime intensivo. No sistema tradicional muitas oliveiras têm idade superior a 100 anos com uma disposição de largo espaçamento entre as árvores, sendo estas de grande porte. No sistema intensivo, as novas plantações apresentam-se em compassos mais pequenos resultando em árvores de médio porte, mais adaptadas à colheita mecânica. O sistema cultural predominante é a Produção Integrada que tem por base práticas culturais mais sustentáveis ambientalmente e a utilização de fauna auxiliar no controlo das pragas e doenças da oliveira.

Variedades: Galega, Cordovil e Verdeal.

Produção: As azeitonas são transportadas separadas por variedades e recebidas no lagar do Esporão poucas horas depois da colheita sendo imediatamente processadas. A extração inicia-se com a moenda rápida dos frutos. A seguir à moenda a pasta resultante é sujeita a um batimento lento de forma a permitir a saída do azeite das células da polpa. A pasta segue para o decanter onde é separado o azeite do bagaço de azeitona e da água resultando um azeite ainda com alguma humidade e impurezas. O azeite é limpo por centrifugação estando desta forma pronto para ser filtrado e embalado.

Notas de prova:

Visual: Verde amarelado.

Olfativo: Frutado maduro, com notas de verde folha, maça e frutos secos.

Gustativo: Fresco, amargo e ligeiramente picante, fazendo lembrar amêndoa verde e casca de banana.

Utilização e harmonização: Azeite de características organoléticas complexas de intensidade média a ligeiras adaptado a saladas, tibornas e até mesmo açordas.

Acidez: 0,3°

Produção anual (litros): 125.000

Formatos disponíveis: 250ml, 500 ml e 750 ml.

Conservação: Para melhor preservação das características deste azeite natural, recomenda-se a sua conservação em local fresco e protegido da luz.