



AZEITE GALEGA

Descrição: Azeite monovarietal de azeitona verde e madura que apresenta aromas suaves e correspondendo ao perfil característico da Galega, a variedade de azeitona mais emblemática de Portugal.

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: Selecionamos olivais de base familiar da região do Baixo Alentejo onde a cultura da oliveira existe há várias gerações. Alguns seguem 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.

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: Amarelado.

Olfativo: Frutado muito suave, com notas de maçã, tomate maduro e frutos secos.

Gustativo: Muito doce, pouco picante, harmonioso final de boca persistente a noz.

Utilização e harmonização: Azeite de características organoléticas suaves, adaptado a complementar alimentos de sabores intensos. Ideal para temperar espargos, aipo e funcho, para peixe e caldeirada.

Acidez: 0,1º

Produção anual (litros): 12.000

Formatos disponíveis: 500 ml.

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