

Azeite Virgem Extra – Herdade do Esporão DOP Norte Alentejano

Descrição: Azeite representativo da região de Denominação de Origem Protegida (DOP) do Norte Alentejano. Apresenta notas de maçã e frutos secos, textura aveludada e sabor amendoado.

Campanha: O ano de 2016 caracterizou-se por ausência de frio, motivando uma baixa diferenciação floral, temperaturas muito altas no verão e períodos de chuva no período da floração. As consequências foram taxas de vingamento baixas, um atraso no ciclo vegetativo de cerca de 15 dias e teores de gordura baixos. A difícil produção prende-se com as variedades utilizadas na composição dos azeites DOP Norte Alentejano, Galega (variedade dominante), Blanqueta, Cobrançosa, Redondil e Carrasquenha. Foi um ano que, pese embora a produtividade fosse baixa, a qualidade foi excepcional.

A colheita foi realizada nos meses de Outubro, Novembro e Dezembro.

Olival: Seleccionamos explorações olivícolas de base familiar da região do Norte Alentejo onde a cultura da oliveira existe há várias gerações.

A produtividade é baixa porque os olivais são olivais tradicionais, muitas vezes com mais de 100 anos, com uma disposição de largo espaçamento entre as árvores, sendo estas de grande porte e consequentemente poucas árvores por ha.

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, embora muito do olival tradicional a aplicação de produtos fitofarmacêuticos não seja aplicada. Os olivais estão localizados nos concelhos de Morforte, Alandroal, Redondo, Reguengos de Monsaraz e Mourão.

Variedades: Galega (variedade dominante), Blanqueta, Cobrançosa, Redondil e Carrasquenha.

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 maçã e frutos secos.

Gustativo: Suave, muito doce e ligeiramente picante, fazendo lembrar frutos secos.

Utilização e harmonização: Azeite que se adapta a diversos pratos, como saladas, tibornas, açordas e até mesmo na finalização de um peixe grelhado.

Acidez Máxima: 0,3°

Produção anual (litros): 60.000L

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

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

