

Azeite Virgem Extra Galega – Herdade do Esporão

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

Campanha:

O ano de 2016 caracterizou-se pela ausência de frio, motivando uma baixa diferenciação floral, com temperaturas muito altas no Verão e períodos de chuva no período da floração. As consequências foram taxas de vingamento baixas, atraso no ciclo vegetativo de cerca de 15 dias e teores de gordura inferiores. A Galega é uma variedade muito sensível à gafa, mas as temperaturas elevadas no Verão e até Outubro evitaram ataques de mosca - consequentemente a gafa não se conseguiu propagar. Estas condições e a antecipação da colheita, permitiram a obtenção de azeitonas de excelente qualidade. A colheita foi realizada entre Outubro e Novembro.

Olival:

Seleccionamos os melhores produtores tradicionais de Galega no Alentejo, onde a cultura da oliveira existe há várias gerações, e muitas oliveiras têm idade superior a 100 anos, com uma disposição de largo espaçamento entre as árvores, que são de grande porte. O sistema de produção 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.

Produção:

As azeitonas da variedade Galega são transportadas e recebidas no lagar do Esporão, em Reguengos de Monsaraz, poucas horas depois da colheita, sendo imediatamente processadas. A extracção inicia-se com a moenda rápida dos frutos. A seguir à moenda a pasta resultante é sujeita a um curto batimento com temperatura muito baixa de forma a permitir a saída do azeite das células da polpa e a preservar os aromas característicos desta variedade que caracterizam este azeite. 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 sendo imediatamente filtrado e seguidamente embalado.

Variedades:

Galega

Notas de prova:

Visual: Amarelado.

Olfativo: Azeite muito perfumado a fruta fresca, com notas intensas de maçã Bravo de Esmolfe, notas cítricas e manjeriço.

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

Utilização e harmonização: Azeite de características organolépticas suaves, adaptado a complementar alimentos de sabores intensos. Ideal para temperar saladas de fruta, rúcula e abacate, espargos e para peixes como por exemplo salmão.

Acidez: 0,2°

Produção anual (litros): 12.000L

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.

