

## Azeite Virgem – Herdade do Esporão

**Descrição:** Azeite resultante da conjugação de diversas variedades de azeitonas tradicionais do Alentejo, caracterizado pelos seus aromas discretos e perfil de grande suavidade.

**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 colheita realizou-se entre Outubro de 2016 e Janeiro de 2017.

**Olival:** Seleccionamos 1.000 hectares de olival no Alentejo, 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.

**Variedades:** Varias

**Produção:** As azeitonas são transportadas separadas por variedades e recebidas no lagar do Esporão 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 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.

**Gustativo:** Doce, ligeiramente amargo e picante.

**Utilização e harmonização:** Azeite com aromas de baixa intensidade muito utilizado na confecção de alimentos. Dada a sua adaptação a suportar elevadas temperaturas, é comumente utilizado em estufados, refogados e frituras de alimentos.

**Acidez Máxima:** 1,0°

**Produção anual (litros):** 350.000L

**Formatos disponíveis:** 3Lt (PET)

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

