



Azeite Virgem Extra Seleccionado

Descrição: Azeite produzido a partir de uma variedade de azeitona. A criteriosa seleção dos frutos desde o campo até ao lagar, a combinação de diferentes graus de maturação da mesma variedade resultou num azeite bastante complexo, elegante e persistente para os consumidores mais exigentes.

Campanha: Esta campanha iniciou-se duas semanas mais cedo do que a do ano passado. O tempo quente, e a ausência de precipitação trouxe preocupação em relação ao calibre dos frutos e à desidratação dos mesmos, principalmente nos olivais de sequeiro. Nos olivais regados a produção é elevada e os rendimentos no geral foram altos. A ausência de humidade e as temperaturas elevadas no Verão até Outubro não trouxe problemas de gafa e evitaram ataques de mosca da azeitona o que levou a um estado de sanidade perfeito no momento da colheita; esta realizou-se logo em Outubro, de forma a obtermos azeites de azeitona verde, mais complexos e intensos o que nos permitiu a obtenção deste azeite de altíssima qualidade.

Olival: Seleccionamos 1.600 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. O sistema de produção é a Produção Integrada que tem por base práticas mais sustentáveis ambientalmente e a utilização de fauna auxiliar no controlo das pragas e doenças da oliveira.

Produção: As azeitonas são transportadas e recebidas no lagar do Esporão, em Reguengos de Monsaraz, 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 curto batimento com temperatura muito baixa de forma a permitir a saída do azeite das células da polpa e a preservar os aromas e sabores do 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 loteado.

Variedades: Cobrançosa

Notas de prova:

Visual: Tonalidade esverdeada resultado da utilização de azeitonas verdes.

Olfativo: Muito harmonioso, com um frutado mediantemente intenso com notas de erva recém-cortada, rama de tomate, levemente cítrico e casca de banana verde.

Gustativo: Harmonioso e persistente, muito equilibrado no que toca a amargos e picantes, onde o picante cresce na boca e se mistura com os frutos secos.

Utilização e harmonização: Para apreciadores exigentes. Ideal para vegetais e hortaliças cozidas, um gaspacho, temperar chocolate e até mesmo numa simples torrada.

Acidez: 0,2%

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.