



## AZEITE VIRGEM EXTRA SELECÇÃO

Azeite produzido a partir da criteriosa selecção das melhores azeitonas. A selecção 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.

**Campanha:** O ano de 2018 foi um ano agrícola bastante irregular no que se refere a temperatura e precipitação. Tivemos uma primavera bastante chuvosa com temperaturas amenas que se prolongaram até ao Verão, com taxas de vingamento baixas, um atraso no ciclo vegetativo de cerca de 15 dias, que resultou em teores de gordura inferiores quando comparados com os anos agrícolas anteriores, e quebras de produção na ordem dos 30%. Uma onda de calor no mês de Agosto (vários dias acima de 40°C) gerou alguma preocupação e colocou à prova as variedades autóctones com resultados muito positivos. O atraso na colheita, aliada à temperatura amena e alguma humidade criaram condições excelentes para o desenvolvimento da gafa, doença essa que é muito prejudicial à qualidade do azeite. Foi necessária uma criteriosa escolha dos frutos para a obtenção de azeites de qualidade. A colheita realizou-se entre Outubro e Novembro de 2018.

**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 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.

**Variedades:** Cobrançosa.

**Produção:** As azeitonas da variedade cobrançosa 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 choque térmico e a uma passagem rápida pelo permutador activo, sistema esse que encurta o tempo de extração, e preserva 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. A extração é feita a frio, nunca ultrapassando os 27°C.

### Notas de Prova:

**Visual:** Tonalidade esverdeada resultado da utilização de azeitonas verdes.

**Olfativo:** Muito harmonioso e complexo, com um frutado medio-intenso com notas de relva, tomate verde, maçã verde e amêndoas verdes.

**Gustativo:** Harmonioso e persistente, muito equilibrado no que toca a amargos e picantes, banana verde, amêndoa verde e maçã, 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:** 250 ml; 500 ml

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