



AZEITE VIRGEM EXTRA GALEGA

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 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 50%. Uma onda de calor no mês de Agosto (vários dias acima de 40°C) gerou uma preocupação acrescida 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 e cuja galega é sensível. A colheita realizou-se entre Outubro e Novembro de 2018.

Olival: Seleccionamos os melhores produtores tradicionais de galega no Alentejo, onde a cultura da oliveira existe há várias gerações, onde muitas oliveiras têm idade superior a 100 anos com uma disposição de largo espaçamento entre as árvores, sendo estas de grande porte. O sistema produção é a Produção Integrada ou biológica que tem por base práticas culturais mais sustentáveis ambientalmente e a utilização de fauna auxiliar no controlo das pragas e doenças da oliveira.

Variedades: Galega.

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 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: Amarelado.

Olfativo: Azeite muito perfumado a fruta fresca, com notas de maçã, notas delicadas a flores e ervas aromáticas como erva doce, o rosmaninho e a alfazema.

Gustativo: Doce, e pouco picante, harmonioso com um final de boca persistente a frutos secos.

Utilização e Harmonização: Azeite de características organoléticas suaves, adaptado a complementar alimentos de sabores delicados. Ideal para temperar saladas de fruta, abacaxi grelhado, legumes cozidos, peixes delicados e gelados.

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.

Saiba mais em www.esporao.com e siga-nos em @esporaoworld.