

AZEITE VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO

Descrição: Azeite de perfil suave e harmonioso, com bom equilíbrio dos aromas frutados típicos das azeitonas do Alentejo, produzido maioritariamente com azeitona galega em modo de produção biológica.

Campanha: Devido às condições meteorológicas durante o ciclo vegetativo, cedo verificámos que havia um avanço considerável nas maturações, embora os rendimentos fossem bastante mais baixos, fase ao histórico destas variedades, o que tornou difícil a decisão de arranque da campanha. Foi uma campanha de contra-safra onde se registaram quebras consideráveis, tão grandes que muito dos nossos fornecedores nem colheram este ano. Na fase da floração as temperaturas amenas permitiram uma floração precoce e ao mesmo tempo a precipitação que ocorreu fez abortar algumas flores e daí decorreram também quebras de produção importantes. No início da colheita as temperaturas elevadas e os baixos rendimentos fizeram com que a campanha arrancasse muito devagar, e a humidade alta criou o ambiente propício para o desenvolvimento da gafa (fungo que afecta a qualidade da azeitona e aumenta rapidamente a acidez), doença que afecta particularmente a galega, que foi potenciada pelo ataque da mosca da azeitona. Com a clara percepção do problema a campanha ganhou velocidade, garantindo a qualidade do fruto. A colheita realizou-se entre Outubro e Novembro de 2020.

Olival: Seleccionamos alguns olivicultores no Alentejo, onde a cultura da oliveira existe há várias gerações, onde a variedade predominante é a Galega e segue o sistema tradicional. Muitas oliveiras têm idade superior a 100 anos com uma disposição de largo espaçamento entre as árvores, sendo estas de grande porte. O olival está certificado em Modo de Produção Biológica, com o objetivo de estabelecer um sistema de agricultura sustentável que permita a obtenção de azeitona de elevada qualidade, e cujos processos produtivos não sejam nocivos para o ambiente e saúde humana, fomentando ainda a biodiversidade do ecossistema.

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 choque térmico, este ano importantíssimo dada as temperaturas elevadas no arranque da campanha. Depois segue-se 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 bagaço é descarçado e usado para composto e o caroço usado como combustível para produção de calor e água quente. A água usada na produção é limpa e volta a ser usada na água de rega. O azeite é limpo por centrifugação sendo imediatamente filtrado e seguidamente embalado. Por ser um azeite de produção biológica requer uma criteriosa separação desde o campo até à garrafa. A extração é feita a frio, nunca ultrapassando os 24°C.

Notas de prova:

Visual: Verde amarelado.

Olfativo: Azeite com notas marcadas de fruta, com destaque para a maçã verde e casca de amêndoa verde.

Gustativo: Na boca uma entrada muito fluida, doce, mas picante e ligeiramente adstringente e um final de boca com notas de frutos secos, como a noz e amêndoa.

Utilização e harmonização: Azeite de características organoléticas simples de intensidade ligeira, muito versátil, adaptado a finalizar empratamentos com alimentos de intensidades médias baixas, sopas várias e pratos de forno.

Acidez máxima: 0,2°

Formatos disponíveis: 500ml e 3L

Conservação: Para melhor preservação das características deste azeite natural, recomenda-se a sua conservação em local fresco e protegido da luz. Pode tornar-se mais espesso a temperaturas frias.

