

Azeite Quinta dos Murças

Descrição: Azeite produzido a partir das variedades de azeitonas Galega e Negrinha de Freixo em modo de produção biológico.

Campanha: Esta campanha caracterizou-se por um verão seco com temperaturas elevadas, prolongando-se estas condições climáticas até meados do Outono, provocando um fraco desenvolvimento da mosca da azeitona. Essas temperaturas, anormalmente elevadas associadas a alguma humidade no início da colheita criaram condições excelentes para o desenvolvimento da gafa, doença essa que é muito prejudicial à qualidade da azeitona, e onde estas duas variedades são muito sensíveis.

A rapidez da colheita foi determinante para a obtenção de azeites de alta qualidade iniciando-se a apanha no início de Novembro 2015.

Olival: O olival da Quintas dos Murças, está localizado nas extremas da área de vinha, perto do rio Douro, na cota mais baixa, com declives tão altos sendo de difícil acesso. O olival tradicional, com árvores com mais de 50 anos, não mecanizável e de sequeiro, embora com características únicas, é um olival com baixa produtividade. O olival está certificado em modo de produção biológica, não sendo por isso, feito qualquer tratamento fitossanitário e onde a colheita é feita de forma manual.

Variedades: Negrinha de Freixo, Galega.

Produção: As azeitonas foram transportadas em caixas, e recebidas no lagar depois da colheita sendo imediatamente processadas. A extração inicia-se com a moenda rápida dos frutos em moinhos de pedra. A seguir à moenda a pasta resultante é sujeita a um batimento lento com temperaturas baixas, de forma a permitir a saída do azeite das células da polpa e a conservar os seus aromas. 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. A filtração é ligeira de forma a conservar todos os seus aromas e sabores.

Notas de prova:

Visual: Tonalidade verde.

Olfativo: Frutado verde, complexo com notas de ervas aromáticas, erva recém cortada, rama de tomate, casca de amêndoa verde, e notas de alfavaca.

Gustativo: Frutado verde e maduro, pouco picante e bastante doce com um final de boca a frutos secos nomeadamente noz, muito harmonioso e complexo

Utilização e harmonização: Azeite muito elegante, de características organoléticas suaves. Deverá ser usado em frio, ideal para terminar um prato, uma entrada ou até mesmo uma sobremesa, como uma mousse de chocolate ou uma laranja com mel.

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.

