

AZEITE VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO OLIVAL DOS ARRIFES

Descrição: Azeite de Terroir produzido a partir das variedades de azeitonas Cobrançosa e Arbequina proveniente do nosso olival dos Arrifes, em modo de produção biológico. Existe uma criteriosa seleção dos frutos desde o campo até ao lagar, obtendo-se desta forma um azeite autêntico e genuíno, pleno de aromas e de sabores.

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 deste olival. Foi uma campanha de contra-safra onde se registaram quebras a rondar os 70%. Na fase da floração as temperaturas amenas permitiram uma floração precoce e ao mesmo tempo a precipitação que ocorreu fez abortar algumas flores razão para uma quebra tão expressiva. No início da colheita a campanha arrancou 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). Com a clara percepção do problema a campanha ganhou velocidade, garantindo a qualidade do fruto. A colheita realizou-se entre Outubro de 2020 e as duas primeiras semanas de Novembro.

Olival: O olival dos Arrifes, plantado na Herdade do Esporão, tem um compasso de 7 x 5 m e uma área total de 80,41 ha, sendo 56,68 há da variedade Cobrançosa e 23,73 ha da variedade Arbequina. O olival está certificado em Modo de Produção Biológica desde 2009, 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. Todo o olival é regado com um sistema de rega gota-a-gota, sendo monitorizada para o uso eficiente da água. A Conservação do solo é efetuada recorrendo-se a manutenção do coberto vegetal existente.

Produção: O transporte da azeitona foi feito em reboques, e recebidas no lagar do Esporão, poucos minutos 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 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: Tonalidade esverdeada resultado da utilização de azeitonas verdes.

Olfativo: Azeite complexo, relva recém cortada, alcachofra, couve, casca de toranja e casca amêndoas.

Gustativo:

Utilização e harmonização: Para pessoas que procuram um produto genuíno pleno de sabores. Deverá ser usado em frio, ideal para legumes cozidos, pastas frescas, cozinhados ao vapor ou grelhados, peixes magros e saladas diversas.

Acidez máxima: 0,2º

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. Pode tornar-se mais espesso a temperaturas frias.

