

DOP NORTE ALENTEJO AZEITE VIRGEM EXTRA

Descrição: Azeite representativo da região de Denominação de Origem Protegida (DOP) do Norte Alentejano. Apresenta notas de maçã e frutos secos, textura aveludada e sabor amendoado.

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 das variedades, o que tornou difícil a decisão de arranque da campanha. Foi uma campanha de contra-safra onde se registaram quebras nos olivais de sequeiro. 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) que foi potenciada pelo ataque da mosca da azeitona, ataque esse que este ano foi elevado. Com a clara percepção do problema a campanha ganhou velocidade, tendo sido interrompida por episódios de chuva, mas acabou por verificar-se que foi a decisão certa. A colheita realizou-se entre Outubro e Novembro de 2020.

Olival: Selecionamos explorações olivícolas de base familiar da região do Norte Alentejo onde a cultura da oliveira existe há várias gerações.

A produtividade é baixa porque os olivais são olivais tradicionais, muitas vezes com mais de 100 anos, com uma disposição de largo espaçamento entre as árvores, sendo estas de grande porte e consequentemente poucas árvores por ha. 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 cultural predominante 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, embora muito do olival tradicional a aplicação de produtos fitofarmacêuticos não seja aplicada. Os olivais estão localizados nos concelhos de Alandroal, Redondo, Reguengos de Monsaraz e Mourão.

Variedades: Galega (variedade dominante), Blanqueta e Cobrançosa.

Produção: As azeitonas são transportadas separadas por variedades e recebidas no lagar do Esporão 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 batimento lento de forma a permitir a saída do azeite das células da polpa. 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. Este azeite é certificado pela entidade Agricert como Azeite de denominação de origem protegida "Azeites do Norte Alentejano". A extração é feita a frio, nunca ultrapassando os 24°C.

Notas de prova:

Visual: Verde amarelado.

Olfativo: Azeite com notas de fruta e ervas frescas, como relva, frutos secos, maçã verde e ervas de cozinha.

Gustativo: Na boca um doce persistente, um ligeiro amargo e picante, e um final de boca com notas de frutos secos, como a noz.

Utilização e harmonização: Azeite que se adapta a diversos pratos, como saladas, tibornas, açordas e até mesmo na finalização de um peixe grelhado

Acidez: 0,2°

Formatos disponíveis: 250 ml; 500 ml e 750 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.

