

CORDOVIL AZEITE VIRGEM EXTRA

Descrição: Azeite monovarietal de azeitona verde com sensações de amargo e picante, características da Cordovil, variedade muito representativa da zona de Moura.

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. 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 os dois nossos fornecedores de cordovil arrancaram com toda a velocidade garantindo uma azeitona muito verde e em óptimas condições.

A colheita realizou-se entre Outubro de 2020 e a primeira semana de Novembro de 2020.

Olival: Seleccionamos dois produtores da variedade cordovil no Alentejo, onde a cultura da oliveira existe há várias gerações. O sistema produção 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.

Variedades: Cordovil

Produção: As azeitonas da variedade cordovil 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 24°C.

Notas de prova:

Visual: Verde amarelado.

Olfativo: Frutado verde médio, fresco, com notas de folha de oliveira, couve e casca de citrinos.

Gustativo: Doce, ligeiramente amargo e mediamente picante com um toque final de frutos secos e casca de amêndoa verde.

Utilização e harmonização: Azeite muito versátil. Ideal para saladas, açordas, tapas varias e num simples pão torrado.

Acidez: 0,2º

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. Pode tornar-se mais espesso a temperaturas frias.

