

Azeite Virgem Extra Seleção

Descrição: Azeite produzido a partir de uma variedade de azeitona. A criteriosa seleção dos frutos desde o campo até ao lagar, a combinação de diferentes graus de maturação da mesma variedade resultou num azeite bastante complexo, elegante e persistente para os consumidores mais exigentes.

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 de 2020 e a primeira semana de novembro.

Olival: Seleccionamos 1.600 hectares de olival no Alentejo, onde a cultura da oliveira existe há várias gerações. Parte deste olival segue o sistema tradicional, sendo os olivais mais novos conduzidos em regime intensivo. No sistema tradicional muitas oliveiras têm idade superior a 100 anos com uma disposição de largo espaçamento entre as árvores, sendo estas de grande porte. 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 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: Cobrançosa

Produção: As azeitonas da variedade cobrançosa 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 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: Tonalidade esverdeada resultado da utilização de azeitonas verdes.

Olfativo: Muito harmonioso e complexo, com notas verdes herbáceas, relva recém cortada, alcachofra verde, flores de campo e flor de laranjeira, manjerico, rama de tomate e tomate verde.

Gustativo: Persistente, com entrada fluida, com grande harmonia entre o doce, amargo e picante, e amêndoas verdes algo adstringentes.

Utilização e harmonização: Para apreciadores exigentes. Ideal para vegetais e hortaliças cozidas, um gaspacho, temperar chocolate e até mesmo numa simples torrada.

Acidez máxima: 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.

