HERDADE DO ESPORÃO
1267

AZEITE OLIVAL DOS ARRIFES - BIOLÓGICO

-

Descrição: Azeite proveniente do olival dos Arrifes na herdade do Esporão, produzido a partir das variedades de azeitonas Cobrançosa e Arbequina 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: O início da campanha caracterizou-se por temperaturas amenas durante o Verão e com precipitação abundante no final do Verão, prolongando-se até ao início do Outono, provocando condições que potenciaram o desenvolvimento da Mosca da Azeitona e da Gafa. O início e a rapidez da colheita foi determinante para a obtenção de azeite de alta qualidade, iniciando-se a apanha no mês de Outubro terminando em meados do mês de Novembro.

Olival: Plantado em solos pedregosos da Herdade do Esporão, o olival dos Arrifes 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.

Variedades:

Cobrançosa e Arbequina.

Produção: A colheita foi efetuada manualmente com o auxílio de vibradores manuais. O transporte da azeitona foi feito em reboques, separadas por variedades e recebidas no lagar no mesmo dia 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. Todo o processo decorre sob temperatura inferior a 27ºC, de forma a não se perder durante a extração os aromas dos frutos originais. Por ser um azeite de produção biológica requer uma criteriosa separação desde o campo até à garrafa.

Notas de prova:

Visual: Tonalidade esverdeada resultado da utilização de azeitonas verdes.

Olfativo: Muito equilibrado com um frutado médio, erva recém-cortada, tomate verde, casca de banana e banana madura.

Gustativo: Harmonioso ligeiramente picante e amargo, ligeiramente adstringente, com um final de boca a frutos secos.

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

Acidez: 0,2º

Produção anual (litros): 18.000

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.