



AZEITE SELECÇÃO

Descrição: Azeite produzido a partir de duas variedades de azeitonas, Cobrançosa e Maçanilha. A criteriosa seleção dos frutos desde o campo até ao lagar, a combinação de diferentes graus de maturação das mesmas variedades resultou num azeite bastante complexo, elegante e persistente para os consumidores mais exigentes.

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. Foi um ano de fraca produção, com uma maturação precoce, onde o início e a rapidez da colheita foi determinante para a obtenção de este azeite de alta qualidade, iniciando-se a apanha no mês de Outubro terminando em finais do mês de Novembro.

Olival: Seleccionamos explorações olivícola de base familiar da região do Baixo Alentejo onde a cultura da oliveira existe há várias gerações. Parte destes olivais seguem 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. 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.

Variedades:

Cobrançosa e Maçanilha.

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. Todo o processo decorre sem adição de temperatura e com pouco tempo de batido, de forma a não se perder durante a extração os aromas dos frutos originais.

Notas de prova:

Visual: Tonalidade esverdeada resultado da utilização de azeitonas verdes.

Olfativo: Muito equilibrado com um frutado intenso, verde folha, rama de tomate e casca de banana verde.

Gustativo: Complexo, harmonioso e persistente, mediamente picante e amargo, ligeiramente adstringente, com um final de boca a frutos secos.

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

Acidez: 0,2º

Produção anual (litros): 30.000

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.