



AZEITE VIRGEM

Descrição: Azeite resultante da conjugação de várias variedades de azeitonas tradicionais do Alentejo, caracterizado pelos seus aromas discretos e perfil de grande suavidade.

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 extremamente favoráveis para 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 azeites de qualidade, iniciando-se a apanha em meados do mês de Novembro terminando em meados do mês de Janeiro.

Olival: Selecionamos 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:

Galega, Cordovil, Arbequina 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.

Notas de prova:

Visual: Verde amarelado.

Olfactivo: Frutado maduro.

Gustativo: Doce, ligeiramente amargo e picante.

Utilização e harmonização: Azeite com aromas de baixa intensidade muito utilizado na confeção de alimentos. Dada a sua adaptação a suportar elevadas temperaturas, é comumente utilizado em frituras de alimentos.

Acidez: 1,0°

Produção anual (litros): 200.000

Formatos disponíveis: 3Lt (PET)

Conservação: Para melhor preservação das características deste azeite natural, recomenda-se a sua conservação em local fresco e protegido da luz.