



## AZEITE VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO

**Descrição:** Azeite produzido a partir das variedades de azeitonas Cobrançosa e Arbequina em modo de produção biológico e de um olival da Herdade do Esporão. Existe uma criteriosa seleção dos frutos desde o campo até ao lagar, obtendo-se desta forma um azeite de terroir, pleno de aromas e de sabores.

**Campanha:** Esta campanha caracterizou-se por um verão seco com temperaturas elevadas, prolongando-se estas condições climáticas até meados do Outono, provocando um fraco desenvolvimento da mosca da azeitona. Temperaturas anormalmente elevadas associadas a alguma humidade criaram condições excelentes para o desenvolvimento da gafa, doença essa que é muito prejudicial à qualidade da azeitona. A rapidez da colheita foi determinante para a obtenção de azeites de alta qualidade iniciando-se a apanha no início de Outubro terminando em meados de Novembro.

**Olival dos Arrifes:** Plantado na Herdade do Esporão, tem um compasso de 7 x 5 m e uma área total de 80,41 ha, sendo 56,68 ha da variedade Cobrançosa e 23,73 ha da variedade Arbequina. Está certificado em Modo de Produção Biológico 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. Todo o olival é regado com um sistema de rega gota-a-gota, sendo monitorizada para o uso eficiente da água. A conservação do solo é efetuada recorrendo-se a manutenção do coberto vegetal existente.

**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, sem adição de qualquer temperatura. 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 27°C, 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 amêndoas.

**Gustativo:** Harmonioso, complexo, ligeiramente picante e amargo, ligeiramente adstringente, com um final de boca que lembra 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:** 0,2°

**Produção anual (litros):** 15.000

**Formatos disponíveis:** 250 ml, 500 ml e 3L.

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