

Azeite Virgem Extra Cordovil

Descrição: Azeite monovarietal de azeitona verde com sensações de amargo e picante, características da Cordovil, variedade muito representativa da zona de Moura.

Campanha:

O ano de 2016 caracterizou-se pela ausência de frio, motivando uma baixa diferenciação floral, com temperaturas muito altas no Verão e períodos de chuva na fase da floração. As consequências foram taxas de vingamento baixas, atraso no ciclo vegetativo de cerca de 15 dias e teores de gordura inferiores. A Cordovil é uma variedade de maturação tardia e elevado rendimento em azeite. Para obtenção deste azeite de altíssima qualidade, a azeitona foi colhida num estado de maturação precoce, originando um azeite com a expressão máxima da variedade. A colheita foi efectuada durante o mês de Novembro.

Olival:

Selecionamos os melhores produtores da variedade Cordovil no Alentejo, onde a cultura da oliveira existe há várias gerações. O sistema de 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.

Varietades:

Cordovil

Produção:

As azeitonas da variedade Cordovil são transportadas e recebidas no lagar do Esporão, em Reguengos de Monsaraz, poucas horas depois da colheita, sendo imediatamente processadas. A extracção inicia-se com a moenda rápida dos frutos. A seguir à moenda a pasta resultante é sujeita a um curto batimento com temperatura muito baixa, de forma a permitir a saída do azeite das células da polpa e a preservar 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.

Notas de prova:

Visual: Verde amarelado.

Olfativo: Frutado médio a intenso, com notas de folha, alcachofra, pinheiro, giesta, lima, erva príncipe e chá verde.

Gustativo: Fresco, amargo e picante crescente e persistente, algo adstringente a casca de banana e casca de amêndoas verdes, com um toque final de frutos secos, que lhe dá uma persistência doce.

Utilização e harmonização: Azeite de características organolépticas intensas adaptado a complementar alimentos de sabores suaves. Ideal para saladas de tomate, massas, tapas e peixes magros.

Acidez: 0,2°

Produção anual (litros): 10.000L

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.

