

Azeite Virgem Extra – Herdade do Esporão

Descrição: Azeite de perfil suave e harmonioso, com bom equilíbrio dos aromas frutados típicos das azeitonas do Alentejo.

Campanha:

O ano de 2016 caracterizou-se pela ausência de frio, motivando uma baixa diferenciação floral, temperaturas muito altas no Verão e períodos de chuva na fase da floração. As consequências foram taxas de vingamento baixas, um atraso no ciclo vegetativo de cerca de 15 dias e teores de gordura inferiores. As temperaturas elevadas no Verão e até Outubro evitaram ataques de mosca da azeitona, o que levou a um estado de sanidade perfeito no momento da colheita. Esta realizou-se de Outubro a Dezembro o que nos permitiu a obtenção de azeites de alta qualidade.

Olival:

Seleccionámos 1.000 hectares de olival no Alentejo, onde a cultura da oliveira existe há várias gerações. Parte deste olival segue 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. No sistema intensivo, as novas plantações apresentam-se em compassos mais pequenos resultando em árvores de médio porte, mais adaptadas à colheita mecânica. 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.

Variedades:

Cobrançosa, Picual, Arbequina, Cordovil, Carrasquenha e Frantoio.

Produção: As azeitonas são transportadas separadas por variedades 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 batimento, com temperatura e tempo de batido perfeitamente controlado de forma a permitir a saída do azeite das células da polpa e a preservar os aromas provenientes de cada variedade, caracterizantes de cada 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 estando desta forma pronto para ser filtrado e embalado. A extracção é feita a frio, nunca ultrapassando os 27°C.

Notas de prova:

Visual: Verde amarelado.

Olfativo: Frutado de azeitona verde e maduro. Com notas de fruta, erva e folha.

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

Utilização e harmonização: Azeite de características organolépticas simples de intensidade ligeira-média adaptado a finalizar empratamentos com alimentos de intensidades médias baixas, sopas várias e pratos de forno.

Acidez Máxima: 0,4°

Produção anual (litros): 400.000L

Formatos disponíveis: 250ml, 500ml, 750ml, 3Lt (PET).

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

