

Azeite Virgem Extra Olival dos Arrifes Biológico

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

Campanha: Esta campanha iniciou-se duas semanas mais cedo do que a do ano passado. O tempo quente, e a ausência de precipitação levou a antecipar a colheita. Embora a produção tivesse sido inferior ao ano anterior o aumento do rendimento compensou essa perda. A ausência de humidade não trouxe problemas de gafa, mas foram observados níveis mais altos de mosca da azeitona, o que trouxe preocupação acrescida, mas não afectou a qualidade da azeitona. A colheita decorreu entre Outubro e os inícios de Novembro.

Olival: O olival dos Arrifes, plantado na Herdade do Esporão, tem um compasso de 7 x 5 m e uma área total de 80,41ha, sendo 56,68ha da variedade Cobrançosa e 23,73ha da variedade Arbequina. O olival está certificado em Modo de Produção Biológica 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, Arbequina.

Produção: O transporte da azeitona foi feito em reboques, iniciando a colheita pela variedade Arbequina mais madura e terminando com a variedade Cobrançosa. A azeitona foi recebida no lagar imediatamente após a colheita, não fosse estar o lagar em plena herdade do Esporão, sendo imediatamente processadas. A extração 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 embalado de seguida. 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 verde médio, aroma floral, com notas de erva recém-cortada, trigo verde e alcachofra

Gustativo: Harmonioso, complexo, ligeiramente picante e mediamente 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, pastas frescas, cozinhados ao vapor ou grelhados, peixes magros e saladas diversas.

Acidez: 0,1º

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

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

