

Azeite Virgem Extra DOP Norte Alentejano

Descrição: Azeite representativo da região de Denominação de Origem Protegida (DOP) do Norte Alentejano. Apresenta notas de maçã e frutos secos, textura aveludada e sabor amendoado.

Campanha: Esta campanha iniciou-se duas semanas mais cedo do que a do ano passado. O tempo quente, e a ausência de precipitação trouxe preocupação em relação ao calibre dos frutos e à desidratação dos mesmos, principalmente nos olivais de sequeiro. Como a variedade galega no Alentejo é maioritariamente de sequeiro a selecção dos fornecedores e a separação criteriosa dos frutos foi determinante para a obtenção de um azeite de alta qualidade. A colheita foi realizada nos meses de Outubro, Novembro e Dezembro.

Olivai: Seleccionamos explorações olivícolas de base familiar da região do Norte Alentejo onde a cultura da oliveira existe há várias gerações. A produtividade é baixa porque os olivais são olivais tradicionais, muitas vezes com mais de 100 anos, com uma disposição de largo espaçamento entre as árvores, sendo estas de grande porte e consequentemente menos árvores por ha. 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 cultural predominante é a Produção Integrada que tem por base práticas culturais mais sustentáveis e a utilização de fauna auxiliar no controlo das pragas e doenças da oliveira. Os olivais estão localizados nos concelhos de Monforte, Alandroal, Redondo, Reguengos de Monsaraz e Mourão.

Variedades: Galega (variedade dominante), Blanqueta 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.

Olfativo: Frutado maduro, com notas de maçã e frutos secos.

Gustativo: Suave, muito doce e ligeiramente picante, fazendo lembrar frutos secos.

Utilização e harmonização: Azeite que se adapta a diversos pratos, como saladas, tibornas, açordas e até mesmo na finalização de um peixe grelhado.

Acidez: 0,1%

Formatos disponíveis: 250ml, 500ml, 750ml.

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

