

Azeite Virgem Extra Galega – Herdade do Esporão

Descrição: Azeite monovarietal de azeitona verde que apresenta aromas suaves, com destaque para a maçã, correspondendo ao perfil característico da Galega, a variedade de azeitona mais emblemática de Portugal.

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 antecipação da colheita foi determinante para a obtenção de um azeite de alta qualidade. A colheita foi realizada entre Outubro e as duas primeiras semanas de Novembro.

Olival: Seleccionamos os melhores produtores tradicionais de galega no Alentejo, onde a cultura da oliveira existe há várias gerações, onde muitas oliveiras têm idade superior a 100 anos com uma disposição de largo espaçamento entre as árvores, sendo estas de grande porte. O sistema produção é a Produção Integrada ou biológica que tem por base práticas culturais mais sustentáveis ambientalmente e a utilização de fauna auxiliar no controlo das pragas e doenças da oliveira.

Produção: As azeitonas da variedade galega são transportadas e recebidas no lagar do Esporão, em Reguengos de Monsaraz, 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 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.

Variedades: Galega

Notas de prova:

Visual: Amarelado.

Olfativo: Azeite muito perfumado a fruta fresca, com notas intensas de maçã, notas delicadas a flores e apontamentos.

Gustativo: Doce, ligeiramente amargo e pouco picante, harmonioso com um final de boca persistente a frutos secos.

Utilização e harmonização: Azeite de características organolépticas suaves, adaptado a complementar alimentos de sabores intensos. Ideal para temperar saladas de fruta, abacaxi grelhado, legumes cozidos, peixes delicados e gelados.

Acidez: 0,1º

Formatos disponíveis: 250 ml e 500 ml.

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

