

Azeite Virgem – Herdade do Esporão



Descrição: Azeite resultante da conjugação de várias variedades de azeitonas tradicionais do Alentejo, caracterizado pelos seus aromas discretos e perfil de grande suavidade.

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. Nos olivais regados a produção é elevada e os rendimentos no geral foram altos. A colheita realizou-se entre Outubro de 2017 e Janeiro de 2018.

Olival: Seleccionamos 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.

Variedades: Várias.

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.

Gustativo: Doce ligeiramente amargo e picante.

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: 1,0º

Formatos disponíveis: 3Lt (PET).

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