



AZEITE VIRGEM EXTRA CORDOVIL

Azeite monovarietal de azeitona verde com sensações de amargo e picante, características da Cordovil, variedade muito representativa da zona de Moura.

Campanha: O ano de 2018 foi um ano agrícola bastante irregular no que se refere a temperatura e precipitação. Tivemos uma primavera bastante chuvosa com temperaturas amenas que se prolongaram até ao Verão, com taxas de vingamento baixas, um atraso no ciclo vegetativo de cerca de 15 dias, que resultou em teores de gordura inferiores quando comparados com os anos agrícolas anteriores, e quebras de produção na ordem dos 30%. Uma onda de calor no mês de Agosto (vários dias acima de 40°C) gerou alguma preocupação e colocou à prova as variedades autóctones com resultados muito positivos. O atraso na colheita, aliada à temperatura amena e alguma humidade criaram condições excelentes para o desenvolvimento da gafa, doença essa que é muito prejudicial à qualidade do azeite. Foi necessária uma criteriosa escolha dos frutos para a obtenção de azeites de qualidade. A colheita realizou-se em Novembro e Dezembro de 2018.

Olival: Seleccionamos os melhores produtores da variedade cordovil no Alentejo, onde a cultura da oliveira existe há várias gerações. O sistema 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: Cordovil.

Produção: As azeitonas da variedade cordovil 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 choque térmico e a uma passagem rápida pelo permutador activo, sistema esse que encurta o tempo de extração, e preserva 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.

A extração é feita a frio, nunca ultrapassando os 27°C.

Notas de Prova:

Visual: Verde amarelado.

Olfativo: Frutado verde médio, com notas de folha de oliveira, couve e relva.

Gustativo: Doce, ligeiramente amargo e picante com um toque final de frutos secos e casca de banana verde.

Utilização e Harmonização: Azeite muito versátil. Ideal para saladas, açordas, tapas variadas e num simples pão torrado.

Acidez: 0,2%

Formatos Disponíveis: 500 ml

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

Saiba mais em www.esporao.com e siga-nos em @esporao.world.