



## AZEITE VIRGEM EXTRA DOP NORTE ALENTEJANO

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:** 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 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 entre Novembro de 2018 e Janeiro de 2019.

**Olival:** 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 conseqüentemente poucas 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 ambientalmente e a utilização de fauna auxiliar no controlo das pragas e doenças da oliveira, embora muito do olival tradicional a aplicação de produtos fitofarmacêuticos não seja aplicada. Os olivais estão localizados nos concelhos de 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. Este azeite é certificado pela entidade Agricert como Azeite de denominação de origem protegida "Azeites do Norte Alentejano". A extração é feita a frio, nunca ultrapassando os 27°C.

### Notas de Prova:

Visual: Verde amarelado.

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

Gustativo: Suave, 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:** 0,2%

**Formatos Disponíveis:** 250 ml; 500 ml e 750 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](http://www.esporao.com) e siga-nos em @esporao.world.