



AZEITE VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO - OLIVAL DOS ARRIFES

Azeite de Terroir produzido a partir das variedades de azeitonas Cobrançosa e Arbequina proveniente do nosso olival dos Arrifes, em modo de produção biológico. Existe uma criteriosa seleção dos frutos desde o campo até ao lagar, obtendo-se desta forma um azeite autêntico e genuíno, pleno de aromas e de sabores.

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. 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. A colheita realizou-se entre Outubro e Novembro de 2018.

Olival: O olival dos Arrifes, plantado na Herdade do Esporão, tem um compasso de 7 x 5 m e uma área total de 80,41 ha, sendo 56,68 há da variedade Cobrançosa e 23,73 ha da variedade Arbequina. O olival está certificado em Modo de Produção Biológica desde 2009, com o objetivo de estabelecer um sistema de agricultura sustentável que permita a obtenção de azeitona de elevada qualidade, e cujos processos produtivos não sejam nocivos para o ambiente e saúde humana, fomentando ainda a biodiversidade do ecossistema. Todo o olival é regado com um sistema de rega gota-a-gota, sendo monitorizada para o uso eficiente da água. A Conservação do solo é efetuada recorrendo-se a manutenção do coberto vegetal existente.

Variedades: Cobrançosa, Arbequina.

Produção: O transporte da azeitona foi feito em reboques, e recebidas no lagar do Esporão, poucos minutos 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. Por ser um azeite de produção biológica requer uma criteriosa separação desde o campo até à garrafa.

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

Notas de Prova:

Visual: Tonalidade esverdeada resultado da utilização de azeitonas verdes.

Olfativo: Muito equilibrado com um frutado verde, com notas de casaca de banana, rama de tomate, alcachofra e ervas aromáticas.

Gustativo: Intenso, complexo, ligeiramente picante e amargo, ligeiramente adstringente, com um final de boca que lembra frutos secos e folha de oliveira.

Utilização e Harmonização: Para pessoas que procuram um produto genuíno pleno de sabores. Deverá ser usado em frio, ideal para legumes cozidos, pastas frescas, cozinhados ao vapor ou grelhados, peixes magros e saladas diversas.

Acidez: 0,2%

Formatos Disponíveis: 250 ml; 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 @esporaoworld.