



## AZEITE VIRGEM EXTRA

Azeite de perfil suave e harmonioso, com bom equilíbrio dos aromas frutados típicos das azeitonas do Alentejo.

**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 Outubro de 2018 e Janeiro de 2019.

**Olival:** Seleccionamos 1.600 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. 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:** Cobrançosa, Arbequina, Blanqueta, Cordovil, Carrasquenha, Maçanilha, Galega e Frantoio.

**Produção:** As azeitonas são transportadas separadas por variedades 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 batimento, com temperatura e tempo de batido perfeitamente controlado de forma a permitir a saída do azeite das células da polpa e a preservar os aromas provenientes de cada variedade e que caracterizam cada 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 estando desta forma pronto para ser filtrado e embalado.

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

### Notas de Prova:

Visual: Verde amarelado.

Olfativo: Frutado de azeitona verde e maduro. Com notas de fruta, erva e folha.

Gustativo: Fresco, ligeiramente amargo e picante com um final de boca a frutos secos.

**Utilização e Harmonização:** Azeite de características organoléticas simples de intensidade ligeira-média adaptado a finalizar empratamentos com alimentos de intensidades médias baixas, sopas várias e pratos de forno.

**Acidez:** Máxima 0,2%

**Formatos Disponíveis:** 250 ml; 500 ml, 750ml, 3l (PET)

**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.