



## AZEITE VIRGEM

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

**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:** 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 com aromas de baixa intensidade muito utilizado na confeção de alimentos. Dada a sua adaptação a suportar elevadas temperaturas, é comumente utilizado em estufados, refogados e frituras de alimentos.

**Acidez:** 1%

**Formatos Disponíveis:** 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 @esporaoworld.