

AZEITE VIRGEM EXTRA OLIVAL DOS ARRIFES BIOLÓGICO

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 2019 foi um ano de temperaturas quentes e ausência de chuva que promoveu uma maturação precoce dos frutos.

O Olival dos Arrifes é um olival de regadio e a gestão equilibrada dos recursos hídricos garantiu a disponibilidade de água necessária para a campanha de rega o que garantiu um aumento de produtividade do mesmo.

Devido ao tempo ameno durante a colheita existiu preocupação com a mosca da azeitona, mas o nosso olival não foi afectado.

A colheita realizou-se entre outubro e novembro de 2019.

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.

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 médio, com notas de casca de banana, rama e tomate verde, alcachofra e ervas aromáticas.

Gustativo: De intensidade média, 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 máxima: 0,2º

Formatos disponíveis: 250 ml e 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 @esporaoorld.

