

AZEITE VIRGEM EXTRA CORDOVIL

Azeite monovarietal de azeitona verde com sensações de amargo e picante, características da Cordovil, variedade muito representativa da zona de Moura.

Campanha: Esta campanha iniciou-se cerca de 2 semanas antes quando comparamos com a campanha anterior, temperaturas quentes e ausência de chuva promoveram uma maturação precoce dos frutos.

A ocorrência de precipitação em outubro beneficiou os olivais de sequeiro com aumento do calibre dos frutos, mas não foi suficiente para evitar quebras de produção neste regime. Nos olivais de regadio a produtividade foi elevada e os rendimentos rapidamente apareceram, mas não evoluíram contrariando a ideia de que seriam bastante mais altos daqueles a que habitualmente contamos. Durante a campanha houve preocupação com a mosca da azeitona, mas a seleção criteriosa dos frutos e a rapidez da colheita foi determinante para a qualidade dos mesmos.

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

Olival: Seleccionamos os melhores produtores da variedade cordovil no Alentejo, onde a cultura da oliveira existe há várias gerações. 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: Cordovil

Produção: As azeitonas da variedade cordovil são transportadas 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 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.

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

Notas de prova:

Visual: Verde amarelado.

Olfativo: Frutado verde médio, com notas de folha de oliveira, couve e alcachofra.

Gustativo: Doce, ligeiramente amargo e mediamente picante com um toque final de frutos secos e casca de amêndoa verde.

Utilização e harmonização: Azeite muito versátil. Ideal para saladas, açordas, tapas várias e num simples pão torrado.

Acidez: 0,2º

Formatos disponíveis: 250ml 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.

