

Azeite Virgem Extra DOP NORTE ALENTEJANO – Herdade do Esporão

Azeite representativo da região de Denominação de Origem Protegida (DOP) do Norte Alentejano. Apresenta notas de maçã e frutos secos, textura aveludada e sabor amendoado.

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 selecção criteriosa dos frutos e a rapidez da colheita foi determinante para a qualidade dos mesmos.

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

Olival: Seleccionamos explorações olivícolas de base familiar da região do Norte Alentejo onde a cultura da oliveira existe há várias gerações. A produtividade é baixa porque os olivais são olivais tradicionais, muitas vezes com mais de 100 anos, com uma disposição de largo espaçamento entre as árvores, sendo estas de grande porte e consequentemente poucas arvores por ha. 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 cultural predominante 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, embora muito do olival tradicional a aplicação de produtos fitofarmacêuticos não seja aplicada. Os olivais estão localizados nos concelhos de Alandroal, Redondo, Reguengos de Monsaraz e Mourão.

Variedades: Galega (variedade dominante), Blanqueta e Cobrançosa.

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. Este azeite é certificado pela entidade Agricert como Azeite de denominação de origem protegida “Azeites do Norte Alentejano”.

Notas de prova:

Visual: Verde amarelado.

Olfativo: Frutado maduro, com notas de maçã e frutos secos.

Gustativo: De entrada doce, ligeiramente amargo e picante, com um toque final de frutos secos.

Utilização e harmonização: Azeite que se adapta a diversos pratos, como saladas, tibornas, açordas e até mesmo na finalização de um peixe grelhado.

Acidez: 0,2°

Formatos disponíveis: 250 ml; 500 ml e 750 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.

