

AZEITE VIRGEM EXTRA GALEGA

Azeite monovarietal de azeitona verde que apresenta aromas suaves, com destaque para a maçã, correspondendo ao perfil característico da Galega, a variedade de azeitona mais emblemática de Portugal.

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. 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 os melhores produtores tradicionais de galega no Alentejo, onde a cultura da oliveira existe há várias gerações, onde muitas oliveiras têm idade superior a 100 anos com uma disposição de largo espaçamento entre as árvores, sendo estas de grande porte. O sistema produção é a Produção Integrada ou biológica, de sequeiro a maioria, que tem por base práticas culturais mais sustentáveis ambientalmente e a utilização de fauna auxiliar no controlo das pragas e doenças da oliveira.

Produção: As azeitonas da variedade galega 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.

Variedades: Galega

Notas de prova:

Visual: Amarelado.

Olfativo: Azeite com notas maduras que lembra a maçã, notas delicadas a flores e ervas aromáticas como erva doce, o rosmaninho e a alfavaca.

Gustativo: Doce, e pouco picante, harmonioso com um final de boca persistente a frutos secos.

Utilização e harmonização: Azeite de características organoléticas suaves, adaptado a complementar alimentos de sabores delicados. Ideal para temperar saladas de fruta, abacaxi grelhado, legumes cozidos, peixes delicados e gelados.

Acidez: 0,2%

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.