

AZEITE VIRGEM EXTRA - HERDADE DO ESPORÃO

Azeite de perfil suave e harmonioso, com bom equilíbrio dos aromas frutados típicos das azeitonas do Alentejo.

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 janeiro de 2020.

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: Cobrançosa, Arbequina, Blanqueta, Cordovil, Carrasquenha, Galega e Frantoio

Produção: As azeitonas são transportadas separadas por variedades 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 batimento, com temperatura e tempo de batido perfeitamente controlado de forma a permitir a saída do azeite das células da polpa e a preservar os aromas provenientes de cada variedade e que caracterizam cada 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 estando desta forma pronto para ser filtrado e embalado.

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

Notas de prova:

Visual: Verde amarelado.

Olfativo: Frutado de azeitona verde e maduro. Com notas de fruta, erva e folha.

Gustativo: Fresco, ligeiramente amargo e picante com um final de boca a frutos secos.

Utilização e harmonização: Azeite de características organoléticas simples de intensidade ligeira-média adaptado a finalizar empratamentos com alimentos de intensidades médias baixas, sopas várias e pratos de forno.

Acidez: entre 0,2º e 0,3º

Formatos disponíveis: 250 ml, 500ml, 750ml, 3Lt (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 e siga-nos em [@esporaoworld](https://www.instagram.com/esporaoworld).

