

AZEITE VIRGEM – HERDADE DO ESPORÃO

Azeite resultante da conjugação de várias variedades de azeitonas tradicionais do Alentejo, caracterizado pelos seus aromas discretos e perfil de grande suavidade.

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: Várias

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.

Notas de prova:

Visual: Verde amarelado.

Olfativo: Frutado maduro.

Gustativo: Doce, ligeiramente amargo e picante.

Utilização e harmonização: Azeite com aromas de baixa intensidade muito utilizado na confeção de alimentos. Dada a sua adaptação a suportar elevadas temperaturas, é comumente utilizado em estufados, refogados e frituras de alimentos.

Acidez: Máxima 1,0º

Formatos disponíveis: 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.

