

AZEITE VIRGEM EXTRA GALEGA BIOLÓGICO

Descrição: 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: Devido às condições meteorológicas durante o ciclo vegetativo, cedo verificámos que havia um avanço considerável nas maturações, embora os rendimentos fossem bastante mais baixos, fase ao histórico da Galega, o que tornou difícil a decisão de arranque da campanha. Foi uma campanha de contra-safra onde se registaram quebras consideráveis, tão grandes que muito dos nossos fornecedores nem colheram este ano. Na fase da floração as temperaturas amenas permitiram uma floração precoce e ao mesmo tempo a precipitação que ocorreu fez abortar algumas flores e daí decorreram também quebras de produção importantes. No início da colheita as temperaturas elevadas e os baixos rendimentos fizeram com que a campanha arrancasse muito devagar, e a humidade alta criou o ambiente propício para o desenvolvimento da gafa (fungo que afecta a qualidade da azeitona e aumenta rapidamente a acidez), doença que afecta particularmente esta variedade, que foi potenciada pelo ataque da mosca da azeitona. Com a clara percepção do problema a campanha ganhou velocidade, garantindo a qualidade do fruto. A colheita realizou-se entre Outubro e Novembro de 2020.

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. Os olivais estão em modo de produção biológico, de sequeiro, 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, este ano importantíssimo dada as temperaturas elevadas no arranque da campanha. Depois segue-se 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.

Por ser um azeite de produção biológica requer uma criteriosa separação desde o campo até à garrafa.

A extração é feita a frio, nunca ultrapassando os 24°C.

Variedades: Galega

Notas de prova:

Visual: Amarelado.

Olfativo: Azeite com notas de fruta madura que lembra a maçã e as amêndoas doces.

Gustativo: Uma entrada untuosa e persistente, doce, ligeiramente picante e até adstringente de azeitonas verdes e um final de boca com notas de frutos secos, como a avelã.

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

Acidez: 0,2º

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. Pode tornar-se mais espesso a temperaturas frias.

