

Azeite Virgem Extra

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

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 das variedades, o que tornou difícil a decisão de arranque da campanha. Foi uma campanha de contra-safra onde se registaram quebras nos olivais de sequeiro. 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) que foi potenciada pelo ataque da mosca da azeitona, ataque esse que este ano foi elevado. Com a clara percepção do problema a campanha ganhou velocidade, tendo sido interrompida por episódios de chuva, mas acabou por verificar-se que foi a decisão certa, onde quase 50% da produção aconteceu nos últimos 15 dias de novembro.

A colheita realizou-se entre outubro de 2020 e a primeira semana de janeiro de 2021.

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, Picual, 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, que pode ser utilizado para temperar, cozinhar e fritar, na preparação de pratos vários, como sopas 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. Pode tornar-se mais espesso a temperaturas frias.

