

Azeite Virgem Extra Biológico

Descrição: Azeite produzido a partir das variedades de azeitonas Cobrançosa e Arbequina em modo de produção biológico. Existe uma criteriosa selecção dos frutos desde o campo até ao lagar, obtendo-se desta forma um azeite autêntico e genuíno, pleno de aromas e de sabores.

Campanha: O ano de 2016 caracterizou-se pela ausência de frio, motivando uma baixa diferenciação floral, com temperaturas muito altas no Verão e períodos de chuva no período da floração. As consequências foram taxas de vingamento baixas, atraso no ciclo vegetativo de cerca de 15 dias e teores de gordura inferiores. A variedade Cobrançosa teve uma quebra de produção em relação aos anos anteriores devido a uma floração condicionada pelos factores climáticos, a localização do olival em parcelas mais baixas (em relação à Arbequina) e por se tratar de um olival ainda considerado jovem. Uma campanha sem problemas de pragas e doenças onde a qualidade saiu a ganhar. A colheita decorreu nos meses de Novembro e Dezembro.

Olival: Plantado na Herdade do Esporão, tem um compasso de 7 x 5 m e uma área total de 80,41 ha, sendo 56,68 ha da variedade Cobrançosa e 23,73 ha da variedade Arbequina. O olival está certificado em Modo de Produção Biológica desde 2009, com o objetivo de estabelecer um sistema de agricultura sustentável que permita a obtenção de azeitona de elevada qualidade, e cujos processos produtivos não sejam nocivos para o ambiente e saúde humana, fomentando ainda a biodiversidade do ecossistema. Todo o olival é regado com um sistema de rega gota-a-gota, sendo monitorizada para o uso eficiente da água. A conservação do solo é efectuada recorrendo-se à manutenção do coberto vegetal existente.

Variedades: Cobrançosa e Arbequina

Produção: O transporte da azeitona foi feito em reboques, separadas por variedades e recebidas no lagar imediatamente após a colheita, não fosse estar o lagar em plena Herdade do Esporão, sendo imediatamente processadas. A extracção inicia-se com a moenda rápida dos frutos. A seguir à moenda a pasta resultante é sujeita a um curto batimento com temperatura muito baixa, de forma a permitir a saída do azeite das células da polpa e a preservar os aromas característicos desta variedade que se reflectem neste 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.

Notas de prova:

Visual: Tonalidade esverdeada resultado da utilização de azeitonas verdes.

Olfativo: Muito equilibrado com um frutado médio, aroma floral, com notas de erva recém-cortada, casca de banana e chá verde.

Gustativo: Harmonioso, complexo, ligeiramente picante e amargo, ligeiramente adstringente, com um final de boca que lembra frutos secos.

Utilização e harmonização: Para pessoas que procuram um produto genuíno pleno de sabores. Deverá ser usado em frio, ideal para legumes cozidos, cozinhados ao vapor ou grelhados, peixes magros e saladas diversas.

Acidez: 0,2°

Produção anual (litros): 23.000L

Formatos disponíveis: 250ml, 500 ml, 3L.

Conservação: Para melhor preservação das características deste azeite natural, recomenda-se a sua conservação em local fresco e protegido da luz.

