

## Azeite Virgem Extra Seleção



**Descrição:** Azeite produzido a partir de varias variedades de azeitonas. A criteriosa seleção dos frutos desde o campo até ao lagar, a combinação de diferentes graus de maturação das mesmas variedades resultou num azeite bastante complexo, elegante e persistente para os consumidores mais exigentes.

### 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. As temperaturas elevadas no Verão e até Outubro evitaram ataques de mosca da azeitona, o que levou a um estado de sanidade perfeito no momento da colheita. Esta realizou-se logo em Outubro, de forma a obtermos azeites de azeitona verde, mais complexos e intensos, o que nos permitiu a obtenção deste azeite de altíssima qualidade.

### Olival:

Dos 1.000 hectares de olival que seleccionámos no Alentejo, onde a cultura da oliveira existe há várias gerações, escolhemos a melhor azeitona que chega ao lagar. 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 de 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.

**Variiedades:** Cobrançosa, Picual, Cordovil e Frantoio.

### Produção:

As azeitonas 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 curto batimento com temperatura muito baixa de forma a permitir a saída do azeite das células da polpa e a preservar os aromas e sabores do 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 loteado.

### Notas de prova:

**Visual:** Tonalidade esverdeada resultado da utilização de azeitonas verdes.

**Olfativo:** Muito complexo, com um frutado intenso com notas de erva recém-cortada, verde folha, cítrico, casca de banana verde e ervas aromáticas frescas.

**Gustativo:** Harmonioso e persistente, muito equilibrado no que toca a amargos e picantes, onde o picante cresce na boca e se mistura com os frutos secos.

**Utilização e harmonização:** Para apreciadores exigentes. Ideal para vegetais e hortaliças cozidas, um gaspacho, temperar chocolate e até mesmo numa simples torrada.

**Acidez:** 0,2°

**Produção anual (litros):** 80.000L

**Formatos disponíveis:** 500 ml

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