

## Azeite Virgem Extra Cordovil – Herdade do Esporão

**Descrição:** Azeite monovarietal de azeitona verde com sensações de amargo e picante, características da Cordovil, variedade muito representativa da zona de Moura.

**Campanha:** Esta campanha iniciou-se duas semanas mais cedo do que a do ano passado. O tempo quente, e a ausência de precipitação trouxe preocupação em relação ao calibre dos frutos e à desidratação dos mesmos, principalmente nos olivais de sequeiro. A cordovil é uma variedade de maturação tardia e elevado rendimento em azeite. Por a obtenção deste azeite a azeitona foi colhida num estado de maturação ótimo durante as primeiras semanas de Dezembro.

**Olival:** Seleccionamos os melhores produtores da variedade cordovil no Alentejo, onde a cultura da oliveira existe há várias gerações. 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.

**Produção:** As azeitonas da variedade cordovil 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 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.

**Variedades:** Cordovil

**Notas de prova:**

**Visual:** Verde amarelado.

**Olfativo:** Frutado ligeiro a médio, com notas de folha de Oliveira, alcachofra, banana Madura e notas cítricas.

**Gustativo:** Doce, ligeiramente amargo e com um pouco picante crescent com um toque final de frutos secos, que lhe dá persistencia doce.

**Utilização e harmonização:** Azeite muito versátil. Ideal para saladas, açordas, tapas várias e num simples pão torrado.

**Acidez:** 0,3°

**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.

