



AZEITE CORDOVIL

Descrição: Azeite monovarietal de azeitonas verdes e maduras que expressam as características da Cordovil, variedade muito representativa da zona de Moura.

Campanha: Esta campanha caracterizou-se por um verão seco com temperaturas elevadas, prolongando-se estas condições climáticas até meados do Outono, provocando um fraco desenvolvimento da mosca da azeitona. As temperaturas elevadas prolongaram até inícios do mês de Dezembro, obrigando muitos dos nossos fornecedores a regarem o olival em zonas onde a colheita estaria mais atrasada. Essas temperaturas, anormalmente elevadas associadas a alguma humidade criaram condições excelentes para o desenvolvimento da gafa, doença essa que é muito prejudicial à qualidade da azeitona. Foi um ano de boa produção, com uma maturação precoce e altos rendimentos onde o início e a rapidez da colheita foi determinante para a obtenção de azeites de alta qualidade iniciando-se a apanha no início de Dezembro durando aproximadamente 15 dias.

Olival: Selecionamos explorações olivícola de base familiar da região do Baixo 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 cultural predominante 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: Cordovil.

Produção: As azeitonas são transportadas separadas por variedades e recebidas no lagar do Esporão 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 lento de forma a permitir a saída do azeite das células da polpa. 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.

Notas de prova:

Visual: Verde amarelado.

Olfativo: Frutado médio, com notas de couve, figueira e folha.

Gustativo: Fresco, amargo e mediantemente picante, algo adstringente a casca de banana e casca de amêndoas verdes, com um toque final de frutos secos, que lhe dá uma persistência doce.

Utilização e harmonização: Azeite de características organoléticas intensas adaptado a complementar alimentos de sabores suaves. Ideal para saladas verdes, massas, tapas e peixes magros.

Acidez: 0,2º

Produção anual (litros): 20.000

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.