



AZEITE CORDOVIL

Descrição: Azeite monovarietal de azeitona verde e madura com sensações de amargo e picante, características da Cordovil, variedade muito representativa do Alentejo.

Campanha: O início da campanha caracterizou-se por temperaturas amenas e humidade relativa elevada com propensão para doenças, tornando a seleção dos frutos e a rapidez na colheita uma operação de extrema importância para obtenção de azeite de alta qualidade. Em contrapartida este ano foi um ano de muita produção de azeitona, superior à média habitual. A apanha decorreu entre os meses de Novembro de 2013 e Janeiro de 2014.

Olival: Seleccionámos 600 hectares das explorações olivícolas de base familiar da região do Baixo Alentejo onde a cultura da oliveira existe há várias gerações, parte seguindo o sistema Tradicional e parte Intensivo. No sistema tradicional muitas oliveiras têm idade superior a 100 anos com uma disposição de largo espaçamento entre as árvores proporcionando um desenvolvimento vegetativo livre resultando em árvores de grande porte. No sistema intensivo, as novas plantações sobretudo das variedades Cordovil e Cobrançosa apresentam já um espaçamento mais curto que resulta em árvores de médio porte, mais adaptadas à colheita mecânica. O sistema cultural predominante é denominado Produção Integrada que tem por base a utilização de fauna auxiliar (fungos, insetos, joaninhas) 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. Todo o processo decorre sob temperatura inferior a 27°C, de forma a não se perder durante a extração os aromas dos frutos originais.

Notas de prova:

Visual: Verde amarelado.

Olfativo: Frutado médio, com notas de tomate e erva verde.

Gustativo: Fresco, mediamente amargo e 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 máx.: 0,3°

Produção anual (litros): 30.000

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.