



AZEITE VIRGEM EXTRA

Olival Milenar

Single Harvest | Jan 2022

O LEGADO

Um legado com 2.000 anos. Reza a história transmitida de geração em geração e com base em achados e estudos arqueológicos, que o olival da Pedra Lavrada foi plantado pelos Romanos, em finais do Século I antes de Cristo, aquando da sua passagem pelo Bogalhal Velho (ou Nossa Senhora de Porto de Vide, conforme alguns escritos referem), junto à via Romana que ligava Almofala à Póvoa do Mileu (Egitânia). Este olival com 14 hectares, que tem de oliveiras quantos dias têm três anos, encontra-se na família desta casa agrícola há incontáveis gerações que sempre mantiveram a paixão e o fascínio pelo cultivo da oliveira (*Olea europea* L.) e pela extracção do seu ouro líquido, o azeite (az-zait).

LOCALIZAÇÃO E SOLO

Num local inesperado e agreste situa-se este olival milenar, sujeito a um clima de extremos com grandes amplitudes térmicas, Invernos rigorosos e Verões secos com elevadas temperaturas, numa encosta de terreno xistoso amorfo, a uma altitude entre os 450 e os 500 metros, na margem esquerda do rio Côa (afluente do Rio Douro), junto à foz da Ribeira das Cabras, num sistema montanhoso de baixas altitudes.

O OLIVAL E A SUA CULTURA

O olival é cultivado numa prática biodinâmica sem qualquer aplicação de fitofármacos ou adubos de síntese, embora

não esteja homologado oficialmente como cultura biológica, onde a terra é fertilizada (ou adubada) com o estrume do rebanho de ovelhas que se alimenta dos rebentos epicórmicos das oliveiras, conhecidos como ramos ladrões e rebentos de raiz. De dois em dois anos, o olival é sujeito a uma ligeira poda de manutenção e não se procede a qualquer lavragem.

AS CULTIVARES (Castas ou Variedades)

Verdeal, Redonda Bical, Cornicabra e Carrasquinha Redonda.

APANHA E EXTRACÇÃO

Com os toldos colocados à volta da oliveira, com varas de freixo procede-se ao varejamento manual, de dentro da rama para fora. A apanha é feita à mão, separando a azeitona da folha, escolhendo as mais sãs e maduras e excluindo toda a que cai no chão. Em caixas de 25 Kg e ao final do dia, é transportada para o lagar onde a extracção é feita a frio, nunca ultrapassando os 27°C. Inicia-se com a lavagem e moenda rápida dos frutos. A pasta é sujeita a batimento, com temperatura e tempo controlados. 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. É depois limpo por centrifugação. Obtém-se assim um azeite que mantém todas as características organolépticas do fruto (azeitona) como as vitaminas, o aroma, o sabor e a cor.



NOTAS DE PROVA

Uma viagem de sentidos, aromas e paladares ancestrais exclusivos e complexos, expressados neste azeite verde, amargo, picante, levemente salgado e persistente na boca, numa harmonia de frutado verde muito equilibrado que inebria o nosso olfacto e um visual de cor amarelo dourado esverdeado. Indispensável, qual excelência gourmet, na gastronomia mediterrânica e em qualquer boa mesa Portuguesa.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	Resultados	Referência
Acidez (% Ac. Oleico)	0,17	≤ 0,2
K232	1,92	≤ 2,50
K268	0,15	≤ 0,22
ΔK	0,00	≤ 0,01
Índice de Peróxidos	11,1	≤ 20

ANÁLISE SENSORIAL

	Resultados	Referência
Mediana do Frutado	3,4	Mf>0
Mediana do Defeito	0,0	Md=0
Classificação Sensorial	Azeite Virgem Extra	

NOME Pedra Lavrada - Olival Milenar
PRODUTOR Nuno Dias Pacheco

EMBALAGEM: Garrafa de vidro com vol/s. 500 ml; 200 ml; 100 ml, em caixa de madeira

