

Esporão Selecao Extra Virgem Olivenöl

Herdade do Esporão, Alentejo DOC



Kategorie:	Olivenöl
Olivensorten:	Cobrançosa, Maçanilha
Kurzbeschreibung:	mittlere Bitterkeit und Schärfe, ausgewogen, fruchtig
Servierempfehlung:	Gemüse und gekochten Kohl, für anspruchsvolle Genießer
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel-Nr.:	42 01 01

Charakteristik

Sehr ausgewogen, intensiv fruchtig. Aromen von grünen Blättern, Tomatenblättern und grüner Bananenschale. Im Geschmack komplex, harmonisch und persistent mit mittlerer Bitterkeit und Schärfe. Leichte Adstringenz und ein Abgang am Gaumen nach Trockenfrüchten.

Klima/Terroir

Das Alentejo ist ein Gebiet mit einer großen Vielfalt an Bodentypen: man findet Granitböden, die aus kristallinen Kalksteinen stammen, mediterrane braune und rote Böden sowie Böden aus Schiefergestein. Die Sommer sind heiß und trocken, in der Regel erreichen die Temperaturen an mehr als 20 Tagen 35 Grad C° und mehr. Frühling und Herbst sind mild, der Winter nicht allzu lang.

Ausbau

Die Gewinnung des Öls beginnt mit dem schnellen Mahlen der Oliven. Nach dem Mahlen wird die erzeugte Paste langsam geschlagen, um den Austritt des Olivenöls aus dem Fruchtfleisch zu ermöglichen. Die Olivenpaste wird anschließend weiter zu einem Klärbehälter befördert, wo das Öl vom Trester und vom Wasser getrennt wird. Nach der finalen Reinigung mittels Zentrifugation wird es filtriert und abgefüllt.

Das Weingut

In der Nähe der historischen Stadt Reguengos de Monsaraz befindet sich das historische Weingut. Es wurde Ende des 19. Jahrhunderts von der großen portugiesischen Weinfamilie Roquette übernommen und zu einem wahren Juwel des Alentejo ausgebaut. Lange Tradition, reife Trauben durch das heiße Klima und uralte Rebsorten sind die Basis des Erfolgs.

