

Apanha da azeitona:

Sendo o azeite puro sumo de azeitona, não queremos que os nossos frutos estejam demasiado maduros e deteriorados, ou demasiado verdes. Assim, a apanha realiza-se quando a maioria das azeitonas começa a ganhar uma ligeira cor. Respeitando estes tempos consegue-se normalmente evitar as geadas e os ataques de pragas como a mosca da azeitona, que podem causar defeitos no sabor. Por outro lado realçam-se os amargos, picantes e frutados muito característicos das nossas variedades.

As azeitonas são colhidas por métodos mecânicos e manuais, directamente da árvore e nunca do chão . São então armazenadas em cestos furados que evitam a deterioração do fruto e encaminhadas o mais rapidamente possível para o lagar.



Laboraçon:

A extracção do azeite é feita a baixas temperaturas ($T < 27^{\circ}\text{C}$), pelos métodos tradicionais exclusivamente mecânicos e nunca químicos. As azeitonas são previamente limpas de folhas e ramos, lavadas, e só então entram no moderno equipamento que lhes extrai o seu precioso sumo.

É necessário que o lagar esteja nas mais perfeitas condições de higiene, evitando assim que o azeite ganhe cheiros menos agradáveis e aumentando a sua longevidade em perfeitas condições.



Armazenamento e embalagem:

Após a laboração, o nosso azeite é armazenado em cubas inox, ficando ao abrigo do ar e a luz, que o podem degradar. É neste período que se retira uma amostra de azeite para análise por uma entidade independente, que o classifica segundo parâmetros químicos e organoléticos.

