

AZEITE VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO

MONOVARIETAL - CORNICABRA



CLASSIFICAÇÃO

Azeite Virgem Extra, extraído directamente de azeitona.

ORIGEM

Beira Interior, Pinhel, Portugal.

VARIEDADES

Cornicabra.

PRÁTICAS AGRÍCOLAS

Olivais cultivados em modo de produção biológica, sem recurso a fitofármacos ou adubos de síntese. Realiza-se, de dois em dois anos, uma poda ligeira de manutenção.

COLHEITA

A colheita é realizada mecanicamente, com varejadores de dorso sobre toldos, preservando a estrutura de cada árvore. As azeitonas são transportadas em reboque em aço inoxidável diariamente para o lagar. Nenhuma azeitona caída no chão é aproveitada, garantindo a máxima qualidade do fruto.

TRANSFORMAÇÃO

Extracção mecânica a temperaturas controladas (40°) em lagar por extração contínua. O processo de decantação dura entre 2 a 3 meses.

ENGARRAFAMENTO E ROTULAGEM

Engarrafado directamente no local de transformação e rotulado nas nossas instalações.

NOTA DE PROVA



Perfil aromático fresco e marcadamente verde, destacando notas de erva cortada, casca de tomate, folha de oliveira e frutos verdes, com subtis toques de amêndoa verde.



Intenso e bem estruturado, com amargor firme e picância viva, que surgem de forma equilibrada e prolongada. Apresenta um final longo e persistente, expressando a autenticidade e o carácter distintivo da variedade Cornicabra.



Amarelo Ouro.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ACIDEZ ≤ 0,5% **CERAS (MG/KG)** ≤ 150

ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ02/KG) ≤ 20

K232 ≤ 2,50 **K270** ≤ 0,22 **ΔK** ≤ 2,50

TAMANHOS DISPONÍVEIS

GARRAFAS 500ml e 750ml

BAG IN BOX 5 litros

IDADE DO OLIVAL

– de 10 anos

REGIME

Sequeiro em olival tradicional

SOLO

Argilo-granítico

ALTITUDE

660 metros