

# AZEITE VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO

## OLIVAIS CENTENÁRIOS



### CLASSIFICAÇÃO

Azeite Virgem Extra, extraído directamente de azeitona.

### ORIGEM

Beira Interior, Pinhel, Portugal.

### VARIEDADES

Verdeal, Galega, Carrasquena e 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



Aroma fresco e harmonioso, com notas verdes de erva cortada, folha de oliveira e tomate verde, acompanhadas por nuances suaves de maçã verde, amêndoas e ervas aromáticas.



Revela-se equilibrado e estruturado, com amargor médio e picância progressiva, bem integrados, refletindo a frescura da Verdeal, a suavidade da Galega, a delicadeza da Carrasquena e o carácter intenso da Cornicabra. O final é persistente e elegante, ideal para um azeite versátil e expressivo.



Verde dourada.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

**ACIDEZ**  $\leq 0,5\%$     **CERAS (MG/KG)**  $\leq 150$

**ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ02/KG)**  $\leq 20$

**K232**  $\leq 2,50$     **K270**  $\leq 0,22$      $\Delta K \leq 2,50$

### TAMANHOS DISPONÍVEIS

**GARRAFAS** 500ml e 750ml

**BAG IN BOX** 5 litros

### IDADE DO OLIVAL

+ de 300 anos

### REGIME

Sequeiro em olival tradicional

### SOLO

Xisto-granítico

### ALTITUDE

660 metros