

AZEITE VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO

OLIVAIS CENTENÁRIOS



CLASSIFICAÇÃO

Azeite Virgem Extra, extraído directamente de azeitona.

ORIGEM

Beira Interior, Pinhel, Portugal.

VARIEDADES

Verdeal, Galega, Carrasquenha e Cornicabra.

PRÁTICAS AGRÍCOLAS

Olivaes 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, amêndoa 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 Carrasquenha e o carácter intenso da Cornicabra. O final é persistente e elegante, ideal para um azeite versátil e expressivo.



Verde dourada.

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 300 anos

REGIME

Sequeiro em olival tradicional

SOLO

Xisto-granítico

ALTITUDE

660 metros