

AZEITE VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO

EDIÇÃO AVÔ ALBINO - PICUAL & COBRANÇOSA



CLASSIFICAÇÃO

Azeite Virgem Extra, extraído directamente de azeitona.

ORIGEM

Beira Interior, Pinhel, Portugal.

VARIEDADES

Picual e Cobrançosa.

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 baixas temperaturas (menos de 27º) 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 intenso, onde se combinam notas verdes de folha de oliveira, erva cortada e tomate verde, com nuances mais suaves de maçã verde e amêndoas.



Revela-se equilibrado e harmonioso, com um amargor e picância presentes mas bem integrados, aliando a estrutura e intensidade da Picual à elegância e suavidade da Cobrançosa. O final é persistente e agradável, ideal para quem procura um azeite complexo, versátil e expressivo.



Verde dourada.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ACIDEZ $\leq 0,3\%$ **CERAS (MG/KG)** ≤ 150

ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ02/KG) ≤ 20

K232 $\leq 2,50$ **K270** $\leq 0,22$ **ΔK** $\leq 2,50$

TAMANHOS DISPONÍVEIS

GARRAFAS 500ml e 750ml

BAG IN BOX 3 litros

IDADE DO OLIVAL

+ de 10 anos

REGIME

Sequeiro em olival tradicional

SOLO

Argílo-granítico

ALTITUDE

660 metros