



QUINTA DO PÔPA

AZEITE PREMIUM

VIRGEM EXTRA

PERFIL | O Azeite Virgem Extra “Quinta do Pôpa” apresenta um perfil maduro, característica típica da Região do vale do Douro.

OLIVAL | Tem uma dimensão de 5 hectares e está instalado em terrenos xistosos, com exposição a norte em diferentes altitudes e em declives muito acentuados.

A olivicultura é efectuada com o máximo respeito pela terra e pelas oliveiras, onde todas as intervenções visam ter o menor impacto possível nas oliveiras de modo a preservar toda a sua integridade.

A colheita foi efectuada mecanicamente com varejadores/vibradores de dorso para toldos. Esta técnica permite preservar a estrutura da árvore e transportada de imediato para o lagar de azeite, onde a sua extração é efectuada a frio de modo a preservar todas as suas qualidades organolépticas.

VARIETADES | Cobrançosa e Verdeal

NOTAS DE PROVA | No nariz o AVE “Quinta do Pôpa” leva-nos para campos maduros, entre maçã madura e frutos secos maduros, com uma intensidade muito interessante. Quando colocamos na boca temos sensações doces ligeiro amargo e um picante ligeiro, no entanto persistente, entre a harmonização de doce e amargo sentimos os frutos secos, nomeadamente amêndoa e noz. Ficamos com um agradável fim de boca onde reinam os frutos secos, bem como a maçã e alguma rama de tomate.

UTILIZAÇÃO E HARMONIZAÇÃO | Azeite de características organolépticas simples de intensidade ligeira-média adaptado a finalizar empratamentos com alimentos de intensidades médias baixas, sopas várias e pratos de forno. Nas sobremesas, harmoniza muito bem com fruta madura, bem como sobremesas medianamente doces.

ACIDEZ MÁXIMA | < 0,8%

PRODUÇÃO | 600 GARRAFAS

www.quintadopopa.com