PORTAL

Azeite Virgem Extra

DOP TRÁS-OS-MONTES

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA

O azeite. O sumo decantado e purificado da azeitona tornou-se um condimento indispensável numa alimentação saudável e sensitiva.

O seu aroma e sabor delicados, o alto valor nutritivo, bem como as suas propriedades antioxidantes naturais, tudo se conjuga harmoniosamente num alimento a tocar a perfeição.

Porque é uma árvore que não sabe mentir, mostra-nos claramente a vida. A verdade dá-nos a paz absoluta, pois perante ela, fenecem as dúvidas.

Por alguma razão se diz (constatamos) que a verdade é como o azeite. Vem sempre ao de cima.

Tal qual a qualidade deste azeite precioso. Incontornável.

ROLHA INVIOLÁVEL

0,2%

ACIDEZ

PRESTÍGIO

D.O.P.

Classificação: Azeite Virgem Extra
Denominação de Origem: Trás-os-Montes
Acidez: 0,2%
Variedades: 90% Cobrançosa, 10% mistura entre Verdeal e Madural
Olivais: Mirandela (Trás-os-Montes)
Solo: Xistoso
Método de Colheita: Mecânico
Data de Colheita: Dezembro de 2007
Data de Processamento: O mesmo dia da colheita
Processo Produtivo: Extracção a frio
Rendimento: 8Kgs de azeitona para obter 1 litro de azeite

NOTA DE PROVA:

De cor verde amarelada, este azeite é muito equilibrado com aromas e sabores de fruto verde (maças, peras, azeitonas) deixando uma sensação notável de doce amendoado e um toque macio e suave a especiarias. O final é longo e complexo.