

AZEITE VIRGEM EXTRA
Extra Virgin Olive Oil

DOURO

QUINTA DO
PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



www.quintadoportal.com



ROLHA INVIOLÁVEL



ACIDEZ



PRESTÍGIO

CLASSIFICAÇÃO:

Azeite Virgem Extra

Varietades: Verdeal (40%); Galega (35%);
Cordovil (25%)

Acidez: 0,5%

Olivais: Douro

Solo: Xistoso

Método de Colheita: Mecânico

Processo Produtivo: Extração a frio

Rendimento: 7kg de azeitona para obter
1L de azeite.

NOTA DE PROVA:

Revela um intenso aroma frutado verde com notas de noz e amêndoa muito marcantes. Na boca percebe-se alguma doçura aliada a uma agradável sensação de picante no final.

**CADA PALETE DE AZEITE
É COMPOSTA POR:**

34cx/ fiada

4 fiadas

136cx/paleta

Altura: 1.32m

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

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.

Tal qual a qualidade deste azeite precioso.
Incontornável

