



# Quinta dos Poços Azeite Virgem Extra

## NOTAS TÉCNICAS

<b>Tipo de Azeite</b>	Virgem Extra Especial
<b>Varietades</b>	Madural, Verdeal e Cobrançosa
<b>Região</b>	Valdigem – Douro
<b>Área de Olival</b>	2,73 ha – Selecção das melhores oliveiras, algumas com mais de 100 anos
<b>Método de Exploração</b>	Olival / Bordadura de vinha
<b>Altitude</b>	200 – 400 Metros
<b>Área de Produção</b>	Vale do Douro – Portugal
<b>DOP</b>	Trás-os-Montes
<b>Colheita</b>	De 15 de Outubro a 15 de Dezembro 2014
<b>Engarrafamento</b>	Fevereiro/Março de 2015
<b>Produção</b>	1.200 garrafas de 500 ml
<b>Tipo de Colheita</b>	Manual / Mecânico
<b>Processo de Extração</b>	Moinho de pedra / Decanter Ecológico dupla extração a frio
<b>Acidez Máxima</b>	0,6%
<b>Índice de Peróxidos</b>	13 mEq O <sub>2</sub> /kg
<b>Funda por 100 kg de Azeitona</b>	2%
<b>Armazenamento</b>	Depósitos de inox sob atmosfera de azoto
<b>1º Ano de Produção</b>	1997
<b>NOTAS DE PROVA</b>	Este azeite tem um maravilhoso aroma a azeitonas frescas, tomate e casca de maçã, um pouco de pimenta, com um fim de boca elegantemente persistente e macio.

