

# CAELESTI AZEITE VIRGEM EXTRA



**ANO DE COLHEITA:** Foi um ano muito chuvoso durante o início do ciclo vegetativo até ao final de Maio e muito quente durante a segunda parte do mesmo ciclo. Os meses de Março, Abril e Maio tiveram uma precipitação acumulada de 200 lt/m<sup>2</sup>. O mês de Agosto continuou a ser muito quente com temperaturas máximas acima de 34C durante onze dias consecutivos desde o 1º. A partir do dia 17 de Setembro, o tempo foi chuvoso com uma precipitação verificada de 13,8 lt/m<sup>2</sup> durante os dias 17, 18, 19 e 20 do mês. A apanha das diversas variedades de azeitona ocorreu durante a penúltima semana de Outubro de 2021.

**ORIGEM:** O Douro possui um microclima e solo particularmente adequados para o cultivo da oliveira, que povoa a região desde há muitos séculos.

**COLHEITA E EXTRACÇÃO:** Azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos.

**ESTÁGIO:** Cubas de aço inoxidável durante 5 meses.

**NOTAS DE PROVA:** O Caelesti resulta de uma rigorosa seleção dos melhores lotes de azeite da Quinta da Romaneira. As principais variedades são a Cobrançosa, Verdeal e Galega, colhidas manualmente no final de Outubro de 2021. O Caelesti é de um frutado verde suave, apresentando notas de rama de tomate, erva e folha de oliveira verde. Na boca apresenta-se muito equilibrado com notas frescas de tomate e amêndoa verde, um final de boca prolongado com ligeiro amargo e picante, bastante harmonioso e persistente. Por ser tão excepcional decidimos engarrafá-lo separadamente nesta muito limitada edição de apenas 2000 garrafas.

**VARIETADES DE AZEITONA:** COBRANÇOSA, VERDEAL, GALEGA, MADURAL

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	COLHEITA: Outubro 2021
Acidez máxima: 0,11 Índice de Peróxidos (meq O <sub>2</sub> /Kg): 6,1 Ceras: 41 Energia (por 100g): 91.2 K232: 1,7    K268: 0.14    ΔK: ≤ 0.01	Caixa de Cartão 6 x 500 ml / Peso – 7 Kg	info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt