

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/m². 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/m² durante os dias 17, 18, 19 e 20 do mês. A apanha das diversas variedades de azeitona ocorreu durante a primeira quinzena de Novembro 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. Nos olivais da Romaneira é possível encontrar as variedades tradicionais: Cordovil, Galega, Verdeal e Madural.

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

ESTÁGIO: Cubas de aço inoxidável durante 5 a 8 meses.

NOTAS DE PROVA: Frutado verde suave, apresentando notas de frutos secos verdes (amêndoa e noz), banana verde e maçã. Na boca apresenta-se bastante equilibrado com notas frescas de frutos secos verdes e banana e com um final de boca prolongado e picante, contudo continuando a ser muito harmonioso. Azeite virgem extra de grande carácter e pureza, pleno de aromas, com uma acidez natural muito baixa e picante ligeiro.

VARIETADES DE AZEITONA: CORDOVIL, GALEGA, MADURAL, FIELD BLENDS

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	COLHEITA: Novembro 2021
Acidez máxima: 0,11 Índice de Peróxidos (meq O ₂ /Kg): 5,9 Ceras: 41 Energia (por 100g): 91.2 K232: 1,62 K268: 0.11 ΔK: ≤ 0.01	Caixa de Cartão 6 x 500 ml / Peso – 6 Kg	info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt