



ROMANEIRA

- 1757 -

## QUINTA DA ROMANEIRA

### Azeite Virgem Extra



**COLHEITA:** Novembro / Dezembro 2016

**VARIETADES DE AZEITONA:** Galega, Madural, Cordovil e Verdeal

**SOLO:** Xisto

**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:** As azeitonas são colhidas 2 meses depois da vindima. São moídas num lagar de granito antes de serem prensadas e filtradas (apenas a primeira extração a frio).

**NOTAS DE PROVA:** O nosso azeite tem uma acidez natural muito baixa, com um agradável e aromático bouquet que lembra as ervas e plantas que crescem selvagens pela propriedade.

**CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:**

Acidez máxima: 0,11

Índice de Peróxidos (meq O<sub>2</sub>/Kg): 5,7

Ceras (mg/Kg): 45,8

K<sub>232</sub> : 1,47

K<sub>268</sub> : 0,10

ΔK : 0,00

*O nosso azeite tem uma acidez natural muito baixa, com um agradável e aromático bouquet que lembra as ervas e plantas que crescem selvagens pela propriedade.*