



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA ROMANEIRA Caelesti - Azeite Virgem Extra



COLHEITA: Outubro 2019

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

SOLO: Xisto

ORIGEM: O Douro possui um microclima e solos 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, Madural e Cobrançosa. O Caelesti é uma seleção muito rigorosa do melhor de todos os azeites da Quinta da Romaneira. As principais variedades são Cobrançosa, Verdeal e Galega, colhidas à mão no final de outubro de 2019. A Quinta da Romaneira produz azeite de grande personalidade e pureza, com um fino traço aromático que lembra as ervas e plantas selvagens que crescem em toda a propriedade.

COLHEITA E EXTRACÇÃO: Estas azeitonas colhidas um mês 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. O Caelesti é particularmente intenso, harmonioso e elegante, e achamos tão excepcional que decidimos engarrafá-lo separadamente, nesta edição muito limitada de apenas 996 garrafas.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

Acidez máxima: 0,15

Índice de Peróxidos (meq O₂/Kg): 5,7

Ceras (mg/Kg): 45,8

K₂₃₂ : 1,47

K₂₆₈ : 0,10

ΔK : 0,00