



ROMANEIRA

- 1757 -

## QUINTA DA ROMANEIRA Azeite Virgem Extra



**COLHEITA:** Outubro 2020

**VARIEDADES DE AZEITONA:** Cordovil, Verdeal, Galega, Madural

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

**ESTÁGIO:** Cubas de aço inoxidável durante 4 meses

**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:**  $0,1\% \leq \text{acidez} \leq 0,2\%$

**Índice de Peróxidos (meq O<sub>2</sub>/Kg):**  $\leq 20.0$

**Ceras:**  $\leq 150\text{mg/kg}$

**K232**  $\leq 2.5$

**K268**  $\leq 0.22$

**$\Delta K$**   $\leq 0.01$

**Energia:** 3374 KJ || 821Kcal

**ANO DE COLHEITA:** 2020 foi um dos anos mais desafiantes da década. Teve um Inverno muito chuvoso, o que foi bom, mas as chuvas continuaram até ao final de Maio. Como consequência, as oliveiras tiveram um bom crescimento foliar que ajudou a proteger as azeitonas do intenso calor do verão. A apanha começou cedo como resultado destas ocorrências, no dia 10 de Outubro, durante um período de três semanas.

**NOTAS DE PROVA:** Frutado verde fresco com notas de frutos secos verdes (amêndoa e noz), casca de banana verde e maçã. Na boca apresenta-se equilibrado com notas frescas de frutos secos e banana, com um final de boca ligeiramente picante e harmonioso. Azeite virgem extra de grande carácter e pureza, pleno de aromas, com uma acidez natural muito baixa e picante ligeiro.