



ROMANEIRA

- 1757 -

QUINTA DA ROMANEIRA Caelesti - Azeite Virgem Extra



COLHEITA: Outubro 2020

VARIETADES DE AZEITONA: Cobrançosa, Verdeal, Galega

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.

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 O₂/Kg): ≤ 20.0

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

K232 ≤ 2.5

K268 ≤ 0.22

ΔK ≤ 0.01

Energia: 3374 KJ || 821 Kcal

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. Os lotes que entram neste azeite foram feitos durante os primeiros três dias da campanha.

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 2020. O Caelesti é particularmente intenso, harmonioso e elegante, e por ser tão excepcional decidimos engarrafá-lo separadamente nesta muito limitada edição de apenas 996 garrafas.