

Azeite Extra Virgem de Oliveiras Centenárias 2025



GEOLOGIA DO SOLO E CLIMA

Argilo-calcários, e xistosos em encostas suaves com exposição a sudoeste, a uma cota média de 400 metros de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica.

CONDUÇÃO DO OLIVAL

Tradicional (extensivo)

IDADE MÉDIA DAS OLIVEIRAS

+100 anos

VARIETADES

Galega

MÉTODO DE CULTIVO

Olival em modo de produção Biológico.

PRODUÇÃO

Colheita realizada apenas durante o período da manhã, sendo posteriormente as azeitonas encaminhadas para o lagar em poucas horas e imediatamente transformadas, de forma a preservar toda a componente aromática.

Após moagem mecânica, a extração é realizada em contínuo por centrifugação a frio. Concluído todo o processo, o azeite é deixado em repouso para que a gravidade separe as partículas em suspensão. Trata-se de um azeite não filtrado, com o intuito de manter todas as características organoléticas.

ANÁLISES QUÍMICAS

Acidez: 0,37 g /l.

Índice de Peróxidos: 8. Absorvência K232: 1,73. Absorvência K268: 0,104

VALIDADE

Fevereiro 2028

FORMATO

500ml

CONSERVAÇÃO

Conservar ao abrigo da luz e do calor.

NOTAS DE PROVA

Verde amarelado.

Aromas verdes de erva, rama de tomateiro e com notas fruta maduras tais como maçã e amêndoa.

Azeite doce, ligeiramente amargo e picante, possui um subtil e elegante frutado. Tem um final muito complexo, harmonioso e persistente.

Ideal para temperar saladas, peixes, pratos delicados e doces. Perfeito para degustar com pão Alentejano.

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

1Cx x 3 Garrafas 500ml

330 x 225 x 110mm

3Kg (peso bruto)

EAN Garrafa: 5 600 668 505 357

ITF14: 15 600 668 505 354 (cx ind.)

ITF14: 15 600 668 505 361 (cx mast.)

Europaleta

120 caixas

10 Feadas de 12 Caixas

360Kg (peso bruto)