

AZEITE VIRGEM EXTRA

Quinta do Javali Azeite Virgem Extra Maria Luisa



Azeite de quinta, produzido em quantidade limitada, extraído por prensagem a frio de azeitonas colhidas à mão das oliveiras das variedades Verdeal, Cobrançosa, Negrinha do Freixo e Picual existentes na Quinta do Javali. Para conseguirmos a mais alta qualidade deste azeite as nossas azeitonas são apanhadas muito cedo quando o seu teor de antioxidantes é mais alto e a extração, após criteriosa selecção das azeitonas, é feita no próprio dia da apanha das mesmas.

Notas de prova

Azeite com um frutado intenso e verde. Aromas vegetais e herbáceos, erva, folha de oliveira, amoreira verde e pinheiro. A nível gustativo é verde, amargo médio e picante intenso. Sabores a erva, azeitonas verdes e amêndoas. Persistência intensa e muito equilibrado.

Origem: Douro

Garrafa: 500ml

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL por 100ml	
Energia:	3374 Kj/821 Kcal
Lípidos:	91,2 g
dos quais saturados:	15,4 g
Hidratos de Carbono:	0 g
dos quais açúcares:	0 g
Proteínas:	0 g
Sal:	0 g

Análises físico-químicas:

- Acidez: $\leq 0,1\%$
- Ceras: 69,6
- Índice de peróxidos: 5,8

2021



1^o Lugar
ESAO Awards

