

AZEITE VIRGEM EXTRA

Quinta do Javali Azeite Virgem Extra



Azeite de quinta, extraído por prensagem a frio de azeitonas colhidas por varejamento, provenientes de oliveiras das variedades Verdeal, Cobrançosa, Madural e Picual existentes na Quinta do Javali. Após a apanha as azeitonas são acondicionadas em caixas próprias para o efeito, transportadas para o local de limpeza e seleção, e de seguida é feita a extração do azeite. Todo o processo desde a apanha até à extração é feito em menos de 24h permitindo assim obter um azeite de alta qualidade.

Notas de prova

Azeite de frutado intenso com notas verdes e maduras, mas claramente com a predominância dos verdes.

Aromas herbáceos e frutados, erva, tomate, pêra, alcachofra e maçã. No paladar, a sua entrada levemente doce rapidamente passa a verde, amargo e picante médio com persistência intensa. Grande harmonia.

Origem: Douro

Garrafa: 500 ml

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL por 100ml	
Energia:	3374 Kj/821 Kcal
Lípidos:	91,2 g
dos quais saturados:	16,9 g
Hidratos de Carbono:	0 g
dos quais açúcares:	0 g
Proteínas:	0 g
Sal:	0 g

Análises físico-químicas:

- Acidez: 0,1%
- Ceras: 42,8
- Índice de peróxidos: 6,4

2021



2º Lugar
ESAO Awards



Ouro
Japan Olive Oil Prize

2020



3º Lugar
ESAO Awards

2019



1º Lugar
ESAO Awards



Ouro
London International
Olive Oil Competition

