



OLIVE OIL HERDADE DA AZINHEIRA

ORIGEM

Denominação: Azeite virgem extra

Localização: Vidigueira, Herdade da Azinheira

Área Olival : 25 HA

Tipo Olival: Tradicional

VARIEDADE

Galega, cobrançosa e cordovil

ANÁLISE SENSORIAL

Acidez: 0,3 %

Maduro*: 5,7

Amargo*: 3,5

Picante*: 2,0

PARTICULARIDADE

Colheita: No início do mês de Novembro

Laboração: Processadas naturalmente (sem aditivos) em primeira extração a frio, poucas horas depois da colheita.

PROVA

Cor: Amarelo profundo

Aroma: Azeitonas frescas

Paladar: Suave, untuoso, com um bom equilíbrio entre um ligeiro picante e um amargo suave.

Acompanhamento: Todo o tipo de gastronomia

CONSERVAÇÃO

Preferencialmente ao abrigo da luz e do calor

*** Escala 1 a 10**