



## AZEITE BRINDART

### ORIGEM

**Denominação:** Azeite Extra Virgem

**Localização:** Vidigueira, Herdade da Azinheira

**Área Olival :** 25 HA

**Tipo Olival:** Tradicional

### VARIEDADE

Galega, cobrançosa e cordovil

### ANÁLISE SENSORIAL

**Acidez:** 0,2 %

**Maduro\*:** 5,5

**Amargo\*:** 3,0

**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 esverdeado da azeitona

**Aroma:** Frutado, vegetal

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

**Acompanhamento:** Todo o tipo de gastronomia

**Saúde e Bem Estar:** Um exelente hidratante para a pele

### CONSERVAÇÃO

Preferencialmente ao abrigo da luz e do calor

**\* Escala de 1 a 10**