



## HUILE D'OLIVE HERDADE DA AZINHEIRA

### ORIGINE

Dénomination : Azeite Extra Virgem

Localisation : Vidigueira, Herdade da Azinheira

Oliveraie : 25 HA

Type d'oliveraie : Traditionnel

### VARIETES

Galega, cobrançosa et cordovil

### ANALYSE SENSORIELLE

Acidité : 0,3 %

Maturité\* : 5,7

Amertume\* : 3,5

Piquant\* : 2,0

### PARTICULARITES

Ceuillette : Débute au mois de Novembre

Production: Procédé naturel (sans additifs) en première extraction à froid, quelques heures après la récolte

### DEGUSTATION

Couleur : Jaune profond

Arôme : Olives fraîches, fleurs blanches, piment

En bouche : Douce, onctueuse, avec un bon équilibre entre un léger piquant et une douce amertume

Accompagnement : Tous types de plats de notre gastronomie

### CONSERVATION

De préférence à l'abri de la lumière et de la chaleur

**\* 1 à 10**