



HUILE D'OLIVE BRINDART

ORIGINE

Dénomination: Huile d'olive vierge extra

Localisation: Vidigueira, Herdade da Azinheira

Oliveraie : 25 HA

Types d'oliveraie: Traditionnel

VARIETES

Galega, cobrançosa et cordovil

ANALYSE SENSORIELLE

Acidité: 0,2

Maturité *: 5,5

Amertume *: 3,0

Piquant *: 2,0

PARTICULARITES

Cueillette : Au début du mois de Novembre

Production: Procédé naturel (sans additifs) en première extraction à froid, peu après la cueillette des olives

DEGUSTATION

Couleur : Olives vertes

Arômes : Fruité, végétale

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

Accompagnement : Tous types de plats de notre gastronomie

Santé et bien-être : un excellent hydratant pour la peau

CONSERVATION

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

***1 à 10**