

QUINTA DO PASSEIO - COLHEITA TARDIA

DESCRIÇÃO / DESCRIPTION

Azeite delicado, 100% puro, de qualidade superior, obtido unicamente por processos mecânicos em lagar com as mais avançadas tecnologias e extraído a frio diretamente de azeitonas provenientes dos olivais tradicionais do Douro.

Delicate olive oil, 100% pure, of superior quality, obtained only by mechanical processes in a mill with the most advanced technologies and cold extracted directly from olives from the traditional Douro olive groves.

REGIÃO Azeite Virgem Extra / Exrtra Virgin Olive Oil

REGION Região Demarcada do Douro / Douro Wine Region

Sub-região do Cima-Corgo / Sub-region of Cima-Corgo

Sabrosa, Portugal

SOLO ANO COLHEITA 2019/2020

GROUND

Xistoso / Shale

PARÂMETROS ANALÍTICOS / ANALYTICAL PARAMETERS

0.5° ACIDEZ / ADIDITY

CASTAS / VARIETIES

COMBRANÇOSA 25% VERDIAL 25% 25% CORDOVIL 25% **GALEGA**

PROVA / TASTE

VISUAL / VISUAL Verde amarelado.

Yellowish green.

OLFATIVO / OLFACTORY Frutado maduro, com notas de maçã e frutos secos.

Ripe fruity, with notes of apple and dried fruit.

Suave, doce e ligeiramente picante, fazendo lembrar frutos secos. Smooth, sweet and slightly spicy, reminiscent of dried fruits.. **GOSTATIVO** / GOSTATIVE

HARMONIZAÇÃO / HARMONIZATION

Azeite que se adapta a diversos pratos, como saladas, tibornas, açordas e até mesmo na finalização de um peixe grelhado.

Olive oil that adapts to various dishes, such as salads, tibornas, açordas and even at the end of a grilled fish.

VALIDADE / FXPIRATION DATE

18 meses / 18 meses

TEMPERATURA / TEMPERATURE POSIÇÃO / POSITION

Verical

14°c /18°c

Preferencialmente ao abrigo da luz Preferably protected from light



um azeite com alma, naturalmente barmonioso com uma textura e sabor únicos Da tradição das nossas terras portuguesas

azeite virgem extra

Douro

CAPACIDADE / CAPACITY



GARRAFÃO/BOTTLE CAIXA DE CARTÃO

6x2L



GLT AV REV00





