

QUINTA do PASSEIO

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

REGION

Azeite Virgem Extra / Extra Virgin Olive Oil

Região Demarcada do Douro / Douro Wine Region

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

Sabrosa, Portugal

ANO COLHEITA

YEAR HARVEST

2019/2020

SOLO

GROUND

Xistoso / Shale

PARÂMETROS ANALÍTICOS / ANALYTICAL PARAMETERS

ACIDEZ / ACIDITY

0.5°

CASTAS / VARIETIES

COMBRANÇOSA

25%

VERDIAL

25%

GALEGA

25%

CORDOVIL

25%

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.

GOSTATIVO / GUSTATIVE

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

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 / EXPIRATION DATE

18 meses / 18 meses

POSIÇÃO / POSITION

Verical

TEMPERATURA / TEMPERATURE

14°C / 18°C

Preferencialmente ao abrigo da luz

Preferably protected from light



EMBALAGEM / PACKING

CAPACIDADE / CAPACITY



5 Lt

GARRAFÃO / BOTTLE

CAIXA DE CARTÃO

CARDBOARD BOX

4x5L

GLT_AV_REV00



www.quintadopasseio.pt

Sociedade Agrícola Quinta do Passeio Lda

Rua Dr. António José Sousa Pereira, 321

4480-807 Vila do Conde

QUINTA do PASSEIO