

QUINTA do PASSEIO

QUINTA DO PASSEIO - COLHEITA TARDIA

DESCRIÇÃO / DESCRIPTION

Tal como a vinha desfruta das condições únicas no Douro, também as oliveiras aproveitam este terroir para produzir um azeite excepcional, suave e doce como são todas as frutas da região. Nos olivais centenários, plantados lado a lado com as vinhas, as azeitonas são apanhadas à vara, como manda a tradição. Daqui se extrai um azeite que concentra histórias, tradições e sabores durienses.

Just as the vineyard enjoys the unique conditions in the Douro, olive trees also take advantage of this terroir to produce exceptional, smooth and sweet oil, as are all the fruits of the region. In the centenary olive groves, planted side by side with the vines, the olives are picked by the stick, as tradition dictates. From here an oil is extracted that concentrates Douro's histories, traditions and flavors.

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

2018/2019

SOLO

GROUND

Xistoso / Shale

PARÂMETROS ANALÍTICOS / ANALYTICAL PARAMETERS

ACIDEZ / ACIDITY

0.2°

CASTAS / VARIETIES

COMBRANÇOSA

25%

VERDIAL

25%

GALEGA

25%

CORDOVIL

25%

PROVA / TASTE

VISUAL / VISUAL

Tonalidade esverdeada resultado da utilização de azeitonas verdes.

Greenish hue resulting from the use of green olives

OLFATIVO / OLFACTORY

Muito harmonioso e complexo, com um frutado médio-intenso com notas de relva, tomate verde, maçã verde e amêndoas verdes.

Very harmonious and complex, with a medium-intense fruity with notes of grass, green tomato, green apple and green almonds

GOSTATIVO / GUSTATIVE

Harmonioso e persistente muito equilibrado no que toca a amargos e picantes, banana verde, amêndoa verde e maçã, onde o picante cresce na boca e se mistura com os frutos secos

Harmonious and persistent, very balanced when it comes to bitter and spicy, green banana, green almond and apple, where the spicy grows in the mouth and mixes with the dried fruits.

HARMONIZAÇÃO / HARMONIZATION

Para apreciadores exigentes. Ideal para vegetais e hortaliças cozidas, um gaspacho, temperar chocolate e até mesmo numa simples torrada

For demanding connoisseurs. Ideal for cooked vegetables and vegetables, a gazpacho, season chocolate and even a simple toast

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



500 ml

GARRAFA / BOTTLE

CAIXA DE CARTÃO

CARDBOARD BOX

6x500ml



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