

QUINTA DA VINEADOURO

Azeite Virgem Extra



O azeite da Quinta da Vineadouro é extraído de azeitonas provenientes dos vales do Douro Superior, onde a frescura do rio se cruza com o calor das encostas, produzindo aromas intensos e uma diversidade de sabores em perfeita harmonia.

CATEGORIA

Virgem Extra - DOP Trás-os-Montes

VARIETADES

Verdeal Transmontana, Madural Transmontana, Cobrançosa e Cordovil.

PROVA ORGANOLÉTICA

Azeite virgem extra, de cor amarela-esverdeada, cheiro e aroma frutado, com notas de maçã, tomate e amêndoa, envolvidas pela sensação amarga e picante sendo o final longo e persistente.

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

As garrafas devem ficar abrigadas do ar, da luz, do calor e dos cheiros intensos, a temperatura

entre os 15-18°C.

CONDIÇÕES DE CONSUMO

Este azeite pode-se conservar até dois anos a partir do ano de colheita.

ACOMPANHAMENTOS

Nacos de carne, peixes cozidos e grelhados, saladas de hortaliças, saladas de bacalhau, saladas de laranja, molhos, torradas com alho e sopas.

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Acidez $\leq 0,2$ (% Ac. Oleico)

Índice de Peróxidos ≤ 15 (meqO₂/Kg)

Absorvância no UV a K232 $\leq 2,0$

Absorvância no UV a K270 $\leq 0,2$

Teor de Ceras ≤ 250 (mg/kg)



QUINTA DA VINEADOURO

Azeite Virgem Extra



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100G

Energia 3680/890 kj/kcal

Lípidos 99g

Dos quais:

Ácidos gordos saturados: 13g

Ácidos gordos monoinsaturados: 76g

Ácidos gordos polinsaturados: 10g

Hidratos de Carbono 0g

Proteínas 0g

Sal 0g

O NOSSO PORTFÓLIO

Com origem em vinhas muito antigas, algumas já centenárias, os nossos vinhos são elaborados segundo uma viticultura sustentável, com respeito pela Natureza, e seguindo uma enologia minimalista que respeita o sentido de lugar, a história e a herança dos antepassados. Produzimos ainda azeite, extraído de azeitonas provenientes dos nossos olivais onde a frescura do rio se cruza com o calor das encostas.

