

AZEITE VIRGEM EXTRA | EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



HERDADE
DE
MARCOLOS

GRANDE ESCOLHA



DESIGNAÇÃO **DESIGNATION**

Azeite Virgem Extra *Extra Virgin Olive Oil*

VARIETADES | Picual **VARIETIES** | *Picual*

ÁREA DE OLIVAL | 50 hectares **OLIVE GROVE AREA** | *50 hectares*

OLIVAL **OLIVE GROVE**

Intensivo de regadio, com 400 oliveiras por hectare. Explorado de forma sustentável ao abrigo do programa de “produção integrada”.

400 olive trees per hectare, intensive irrigated olive grove. Managed under an accurate sustainable agriculture farming system.

DATA DE COLHEITA **HARVEST DATE**

Outubro e Novembro *October and November*

COLHEITA **HARVESTING**

Manual • Mecânica *Mechanical and hand operated picking machines.*

PÓS COLHEITA **POST HARVEST**

Limpeza, lavagem e extracção do azeite até 12 horas após a colheita.

Cleaning, washing and olive oil extraction within 12 hours from harvest.

EXTRACÇÃO **EXTRACTION**

A frio, por centrifugação a duas fases.

Cold extraction by a continuous two-phase decanter.

FILTRAÇÃO | Azeite não filtrado **FILTRATION** | *Non filtered olive oil*

ENGARRAFAMENTO **BOTTLING**

Em garrafas de vidro escuro de 500 ml.

Dark green bottles of 500 ml.



500 ml



500 ml

ACIDEZ MÁXIMA | 0,2 **MAXIMUM ACIDITY** | *0,2*
ÍNDICE DE PERÓXIDOS | 3-7 **PEROXIDE INDEX** | *3-7*

NOTA DE PROVA **TASTING NOTES**

Com tonalidade verde opaco, este azeite impressiona pela intensidade aromática marcada por aromas de frutos verdes e erva integrados com a frescura de ervas aromáticas. Na boca tem presença e complexidade, é muito frutado e bastante equilibrado com notas amargas e um final bastante picante onde sobressaem aromas a frutos secos.

With an opaque green shade, this olive oil impresses with its aromatic intensity marked by aromas of green fruit and grass integrated with the freshness of aromatic herbs. In the mouth it has presence and complexity, it is very fruity and well balanced with bitter notes and a spicy end where aromas of dried fruits are evident.