ROVISCO GARCIA

AZEITE VIRGEM EXTRA | 2025

VARIEDADES

Koroneiki e Arbosana

NOTA DE PROVA

Azeite de perfil verde, com elevada intensidade aromática. Destaca-se pelo frutado verde, com notas de erva cortada, folha de oliveira, tomate verde e ervas aromáticas. Na boca é complexo e estruturado, com amargo e picante bem integrados e um final longo e persistente.

OLIVAL

O olival é explorado de forma sustentável ao abrigo do programa de Produção Integrada – PRODI.

PORQUE SOMOS UMA ESCOLHA SUSTENTÁVEL?

Nas Herdades da Rovisco Garcia o respeito pelo legado da terra dá à gestão uma perspetiva de desenvolvimento sustentável e impõe, como objetivo permanente e como compromisso com o futuro, o equilíbrio da rentabilidade económica e da preservação dos recursos naturais.

MATERIAL DE EMBALAGEM

As caixas de cartão e materiais de comunicação são provenientes de florestas geridas de forma sustentável (como as da Rovisco Garcia).

DATA COLHEITA: OUTUBRO E NOVEMBRO

COLHEITA: MANUAL / MECÂNICA

PÓS-COLHEITA: LIMPEZA, LAVAGEM E EXTRAÇÃO DO AZEITE ATÉ 12 HORAS APÓS A COLHEITA

ENGARRAFAMENTO: GARRAFAS DE VIDRO OPACAS DE 0,375L E GARRAFAS DE PET DE 5L

FILTRAÇÃO: AZEITE NÃO FILTRADO

EXTRAÇÃO: AZEITE DE CATEGORIA SUPERIOR OBTIDO DIRETAMENTE DE AZEITONAS UNICAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS

ACIDEZ MÁXIMA: ≤0,5

INDÍCE DE PERÓXIDOS: ≤20

ROVISCO GARCIA

COMERCIALIZADO POR: RG-HERDADES DO MONTE NOVO E CONQUEIRO - PRODUTOS DE QUINTA, VINHOS E AZEITES DO ALENTEJO, ACE.
(+351) 242 980 020 · INFO@RGROVISCOGARCIA.PT · WWW.RGROVISCOGARCIA.PT

CLIQUE AQUI PARA VISITAR O NOSSO SITE

GO TO THE NEXT PAGE FOR THE ENGLISH VERSION

ROVISCO GARCIA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL | 2025

VARIETIES

Koroneiki and Arbosana

TASTING NOTES

Olive oil with a green profile and high aromatic intensity. It stands out for its green fruitiness, with notes of freshly cut grass, olive leaf, green tomato, and aromatic herbs. On the palate, it is complex and well-structured, with bitterness and pungency well integrated, leading to a long and persistent finish.

OLIVE GROVE

The olive grove is managed sustainably under the Integrated Production program – PRODI.

WHY ARE WE A SUSTAINABLE CHOICE?

At Herdade Rovisco Garcia, respect for the land's legacy gives management a sustainable development perspective and establishes, as a permanent goal and commitment to the future, the balance between economic profitability and the preservation of natural resources.

PACKAGING MATERIALS

Cardboard boxes and communication materials come from sustainably managed forests (such as those of Rovisco Garcia).

HARVEST DATE: OCTOBER AND NOVEMBER

HARVESTING: MANUAL / MECHANICAL

POST-HAVERST: CLEANING, WASHING, AND OIL EXTRACTION WITHIN 12 HOURS AFTER HARVESTING

BOTTLING: IN OPAQUE GLASS BOTTLES OF 0.375L AND PET BOTTLES OF 5L

FILTRATION: NON FILTERED OLIVE OIL

EXTRACTION: SUPERIOR CATEGORY OLIVE OIL OBTAINED DIRECTLY FROM OLIVES AND SOLELY BY MECHANICAL MEANS

MAXIMUM ACIDITY: ≤0,5

PEROXIDE INDEX: ≤20

ROVISCO GARCIA

COMERCIALIZADO POR: RG-HERDADES DO MONTE NOVO E CONQUEIRO - PRODUTOS DE QUINTA, VINHOS E AZEITES DO ALENTEJO, ACE.
(+351) 242 980 020 · INFO@RGROVISCOGARCIA.PT · WWW.RGROVISCOGARCIA.PT

CLICK HERE TO VISIT OUR WEBSITE

VERSÃO EM PORTUGUÊS NA PÁGINA ANTERIOR