

AZEITE VIRGEM EXTRA
- PREMIUM -



Classificação

Azeite Virgem Extra Alentejano

Solo

Areia de quartzo vermelho com 60% de teor em argila

Colheita

Colheita manual e seletiva. Prensagem a frio com clarificação natural. Não é filtrado e é engarrafado suavemente, é natural que apareça alguma turbidêz .

Variedades

Galega, Picual

Cor

Verde brilhante com reflexos Esmeraldas

Prova

Aromas herbáceos, o sabor é bem marcado pela fruta que o origina, o final é picante tornando-se muito longo e persistente. É uma excelente entrada acompanhado de pão ligeiramente tostado

Analises

Acidez < 0,4 g/l

Embalamento

Garrafa: 500 ml

Caixa: 6 x 500 ml

Dimensões da caixa: 280 x 180 x 125 mm

EAN: 5609824120090
