

QUINTA DE CEIS

AZEITE BIOLÓGICO

OLIVAIS E NOTAS DE COLHEITA

Os olivais da QUINTA DE CEIS estão essencialmente localizados no coração do Alto Douro, no Cima-Côrgo, próximo do Pinhão, uma região privilegiada para a produção de vinhos de alta qualidade e azeites únicos. Outro olival de menores dimensões, no Douro Superior, em Vila Nova de Foz Côa.

Os solos de xisto da região do Douro, as características do clima com grandes amplitudes térmicas entre o Verão e o Inverno, favorecem a olivicultura de excelência.

Os nossos olivais situam-se em altitudes que variam entre os 150 m e os 550 m. Colhemos para o QUINTA DE CEIS ORGANIC LIMITED EDITION 2017 as melhores azeitonas dos nossos olivais centenários.

Neste lote exclusivo de 366 litros selecionámos do nosso melhor “terroir” as variedades Cobrançosa, Madural, Verdeal, e também as autóctones Negrinha do Freixo, Carrasquenha e Negrucha.

O engarrafamento foi realizado em Março e Abril de 2018 em garrafas numeradas: 478 garrafas de 500 ml e 511 garrafas de 250 ml.

As garrafas são em vidro escuro e com cápsulas invioláveis.

AGRICULTURA BIOLÓGICA

A QUINTA DE CEIS implementou em todos os olivais, exclusivamente, o modo de produção biológico.

Somos operadores de modo de produção biológico em todo o ciclo desde a transformação até ao engarrafamento. Todo o processo é controlado e certificado pela SATIVA – organismo de certificação membro da Quavera Alliance e da IFOAM.

COLHEITA E TRANSFORMAÇÃO DAS AZEITONAS

A colheita da azeitona é realizada manualmente, em olivais plantados nas encostas íngremes e nos emblemáticos terraços do Douro.

A colheita de 2017 foi efetuada no final de Novembro. A extração foi realizada a frio, em duas fases, sem adição de água e sem filtragem.

NOTAS DE PROVA

Azeite virgem extra frutado médio, fresco no nariz e na boca. Notas de erva, folha verde, tomate verde e “nuances” de amêndoa. Forte complexidade com notas florais. Amargo e picante suaves. Muito equilibrado e harmonioso. Uma persistência delicada e agradável no final.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Acidez $\leq 0,1\%$

I. Peróxidos (meqO₂/Kg) <10

T. Ceras (mg/Kg) <100

K232 <2,00

K270 <0,15

$\Delta K < 0,01$

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL/100ml (valores médios)

Energia 820 Kcal = 3420 Kj

Carboidratos 0g

dos quais Açúcar 0g

Proteínas 0g

Gorduras totais 91,2g

dos quais Gorduras Saturadas 12,7g

Colesterol 0mg

Sal 0g

