



QUINTA DE CEIS

CEIS BIO

Azeite Virgem Extra

OLIVAIS E NOTAS DE COLHEITA

Os olivais que estão na origem do nosso azeite virgem extra CEIS BIO situam-se na sub-região do Douro Superior entre o rio Douro e o rio Côa.

Uma região povoada por olivais, muitos centenários, afortunada com um microclima mediterrânico e com baixas precipitações.

O concelho de Foz Côa encerra as melhores condições para a produção de azeite de alta qualidade.

Estes olivais, constituídos maioritariamente por oliveiras centenárias, situam-se em altitudes que variam entre os 150 m e os 400 m.

O CASA DE CEIS BIO é um blend composto pelas variedades Cobrançosa, Galega, Madural e Verdeal

AGRICULTURA BIOLÓGICA

A QUINTA DE CEIS implementou em todos os seus olivais, exclusivamente, o modo de produção biológico. Todas as operações de transformação e de engarrafamento são objeto de rigoroso controle. Todo o processo é certificado pela KIWA SATIVA.

COLHEITA E TRANSFORMAÇÃO DAS AZEITONAS

A colheita da azeitona foi efetuada manualmente utilizando nalguns casos equipamento específico, para não agredir as oliveiras centenárias.

A colheita de 2019 foi efetuada no final da 1ª quinzena de Novembro.

Prestamos a maior atenção a todas as fases do processo – transporte, transformação, armazenamento e engarrafamento.

Utilizamos garrafas de vidro escuro protetor e cápsulas invioláveis.

A extração foi realizada a frio, em duas fases, sem adição de água e sem filtragem.

NOTAS DE PROVA

O azeite virgem extra CEIS BIO é medianamente frutado, verde, com aromas de ervas e folhas frescas. Notas de maçã e amêndoa verdes. Aromas excelentes e complexos. Na boca, equilibrado, com excelente complexidade. Amargo e picante suaves. Harmonioso e com uma agradável persistência final.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Acidez $\leq 0,1\%$

Índice de Peróxidos (meqO₂/Kg) ≤ 15

Ceras (mg/Kg) ≤ 150

Absorvância no UV

K232 $\leq 2,5$

K270 $\leq 0,22$

$\Delta K \leq 0,01$

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL/100ML (valores médios)

Energia 3379 Kj / 821 Kcal

Lípidos 91,2g dos quais:

Saturados 13,1g

Monoinsaturados 71,8g

Poliinsaturados 6,3g

Hidratos de Carbono 0g dos quais:

Açúcares 0g

Proteínas 0g

Sal 0g

