

# QUINTA DE CEIS BIO

## LIMITED EDITION

### Azeite Virgem Extra

QUINTA DE CEIS



#### OLIVAIS E NOTAS DE COLHEITA

Os olivais do azeite virgem extra QUINTA DE CEIS BIO LIMITED EDITION situam-se 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.

As variedades nativas, os solos de xisto desta região do Vale do Douro e as características do clima com grandes amplitudes térmicas entre o Verão e o Inverno, favorecem a olivicultura de excelência.

Estes olivais, constituídos maioritariamente por oliveiras centenárias, situam-se em altitudes que variam entre os 150 m e os 550 m.

Selecionamos neste terroir as variedades Cobrançosa, Madural, Verdeal e também as autóctones Negrinha do Freixo, Carrasquenha e Negrucha.

#### 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, no momento ideal, é realizada manualmente utilizando nalguns casos equipamento específico, para não agredir as oliveiras centenárias. A colheita é árdua nos olivais plantados nas encostas íngremes e nos emblemáticos terraços do vale do Douro.

A colheita de 2019 foi efetuada na segunda semana de Novembro. Prestamos a maior atenção a todas as fases do processo – transporte, transformação, armazenamento e engarrafamento.

Utilizamos garrafas tradicionais 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

Azeite virgem extra biológico, medianamente frutado, fresco, suave e de qualidade excecional. No nariz aromas agradáveis – erva recém cortada e amêndoa verde. Muito limpo na boca com doce amargo equilibrado. Sabor elegante floral e retronasal. Amargo e picante suaves. Final marcante.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

$0,1\% \leq \text{Acidez} \leq 0,2\%$

Índice de Peróxidos (meqO<sub>2</sub>/Kg)  $\leq 15$

Ceras (mg/Kg)  $\leq 150$

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

Hidartos de Carbono 0g dos quais:

Açúcares 0g

Proteínas 0g

Sal 0g