



CEIS BIO

Azeite Virgem Extra

OLIVAIIS 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 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 foi certificado pela CERTIS.

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 foi efetuada na primeira quinzena de Novembro, tendo-se verificado uma quebra acentuada de produção fruto de condições climatéricas extremas.

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, com aromas de ervas e folhas de oliveira frescas. Notas de maçã e amêndoa verdes. Complexidade de aromas. Na boca, equilibrado e igualmente com excelente complexidade. Amargo e picante suaves. Harmonioso e com uma agradável persistência final.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

Índice de Peróxidos (meqO₂/Kg) ≤ 10

Absorvância no UV

K232 $\leq 2,2$

K268 $\leq 0,20$

$\Delta K \leq 0,01$

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

Volume nominal: 50cl

Produzido e engarrafado por Alceis Invest Lda, Gouvães do Douro em Dez.2024

