QUINTADECEIS

QUINTA DE CEIS BIO

LIMITED EDITION

Azeite Virgem Extra

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 650 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 foi certificado pela CERTIS.

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 foi efetuada na primeira quinzena de Novembro, após um dos mais quentes períodos agrícolas, desde os anos 30. 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, amêndoa e tomate. Muito limpo na boca com picante amargo próximos e equilibrados. Sabor elegante floral e retronasal. Amargo e picante suaves. Final marcante.

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

0,1% ≤Acidez ≤ 0,2%
Índice de Peróxidos (meqO2/Kg) ≤ 6
Absorvância no UV
- K232≤ 1,8
- K268≤ 0,15
- ΔK≤ 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:
- Açucares 0g

Proteínas 0g
Sal 0g
Volume nominal: 50cl
Produzido e engarrafado por Alceis Invest Lda, Gouvães do Douro em Dez 2024