

AZEITE VIRGEM EXTRA

DOURO PREMIUM

ORIGEM Cima Corgo	K268 ≤ 0,22	GARRAFA 50 cL
PRODUTOR Menin Douro Estates	ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQO2/KG) ≤ 20	Δk ≤ 0,01
K232 ≤ 2,50	ACIDEZ ≤ 0,3%	CERAS ≤ 150mg/kg

OPERAÇÕES CULTURAIS

É realizada uma poda faseada ao olival sendo depois seguida de um desladramento e um combate de infestantes mecânico.

COLHEITA

A colheita é efetuada manualmente, assim é possível preservar a estrutura da árvore. A azeitona segue assim diariamente para entrega no lagar acondicionada em caixas de plástico alimentar de 25kg. Não é aproveitada qualquer azeitona do chão.

TRANSFORMAÇÃO

É realizada uma extração mecânica a baixas temperaturas (menos de 30°C) no lagar com moínho onde posteriormente é realizada uma extração contínua a 2 fases. O processo de decantação dura entre 2 a 3 meses.



Quinta da Costa e Sol | N 322-2Km 20 | 5060-056 | Gouvinhas- Sabrosa

Quinta do Pontão Cumieira | 5030-046 | Santa Marta de Penaguião

geral@menindouroestates.wine | www.menindouroestates.wine | www.hortaosoriowines.com

