

Azeite Virgem Extra Douro Premium

MENIN
DOURO ESTATES

Azeite virgem extra produzido a partir das variedades oriundas das oliveiras centenárias das Quintas da Costa de Cima e Sol.

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

OPERAÇÕES CULTURAIS

É realizada uma poda faseada ao olival sendo depois seguida de um deslardoamento 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 moinho onde posteriormente é realizada uma extração contínua a 2 fases. O processo de decantação dura entre 2 a 3 meses.



Adega Menin Douro Estates
N 322-2 Km 20 | 5060-056
Gouvinhas - Sabrosa

geral@mwc.wine
www.menindouroestates.wine
+ 351 259 931 054

@menindouroestates

