



COVELA AZEITE EXTRA VIRGEM

O azeite Covela é produzido a partir de azeitonas colhidas à mão, e prensado a frio para manter as características da fruta original. A Quinta de Covela pratica agricultura biológica e é certificada pela Kiwa-Sativa.

NOTAS DE PROVA

Nariz: Frutado verde ligeiro com notas de maçã e folhas de oliveira e alguns toques de frutas secas

Boca: Doce, amargo e picante bastante equilibrados com notas de folhas de oliveira e frutos sexos maduros, bastante harmonioso com um fim de boca prolongado.

DADOS ANALÍTICOS

- Acidez $\leq 0,3\%$
- Índice de Peróxido ≤ 20 meq O₂/Kg
- Ceras ≤ 150 mg/Kg
- K232 ≤ 2.50
- K270 ≤ 0.22
- $\Delta K \leq 0,01$

Consumir antes de Dezembro 2021

