



## QUINTA DAS TECEDERAS

### AZEITE VIRGEM EXTRA

Azeite Extra Virgem produzido a partir das oliveiras que, a seguir à vinha, são o cultivo que mais marca a Região Demarcada do Douro. Azeite de qualidade superior, obtido a partir de azeitonas e apenas por meios mecânicos.

#### NOTAS DE PROVA

**Nariz:**

Frutado verde ligeiro com notas de maçã e folhas de oliveira e ligeiras sensações de frutos secos.

**Boca:**

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

#### DADOS ANALÍTICOS:

**Acidez**  $\leq 0,3\%$

**Índice de Peróxido**  $\leq 20$  meq O<sub>2</sub>/Kg

**Ceras**  $\leq 150$  mg/Kg

**K232**  $\leq 2.50$

**K270**  $\leq 0.22$

**$\Delta K$**   $\leq 0.01$

