



Azeite Herdade de Marcolos

Garrafão de 5 Litros

Classificação e Região:

Azeite Virgem Extra. Região de Alentejo

Olival:

Intensivo de regadio, com 400 oliveiras por hectare. Explorado de forma sustentável ao abrigo do programa de “produção integrada”

Variedade das Azeitonas:

Picual e Arbequina

Colheita:

Efectuada manualmente e mecanicamente em Outubro e Novembro

Pós Colheita e Extracção:

Limpeza, lavagem e extracção do azeite até 12 horas após a colheita, a extracção é feita a frio por centrifugação a duas fases. Azeite não filtrado

Nota de Prova e gastronomia:

De cor verde folha com ligeira tonalidade amarela, tem um aroma intenso e muito fresco de azeitona verde, folha seca e erva. Na boca apresenta-se elegante e bastante equilibrado, picante e ligeiramente amargo com um final bastante fresco e persistente.

Parâmetros Analíticos:

Acidez máxima: 0,2 (g/l)

Índice de peróxidos: 3 – 7



HOUSE
OF
WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telephone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt