



MONTES ERMOS

Azeite virgem extra • 2 litros

Colheita	2013
Variedades	Negrinha de Freixo
Técnico	Teófilo Ferreira
Perfil	Azeite fresco, com um agradável equilíbrio entre os aromas frutados e maduros.
Prova	Brilhante, de cor límpida esverdeada com tons de amarelo. Aroma suave e doce, com fragâncias de tomate fresco e de especiarias. Na boca sobressaem os frutos secos, nomeadamente as amêndoas. Um toque de picante e amargo, que se misturam com a doçura do azeite. Um fim de boca agradável.
Gastronomia	Ideal para servir a cru, com pratos intensos, ou simplesmente para barrar numa fatia de pão torrado com um pouco de flor de sal.
Origem	Produzido em olivais nas íngremes encostas do Douro, onde o clima seco e quente se juntam aos solos xistosos e a um património genético único das plantas para produzir um dos melhores azeites do mundo. Em pleno coração do Parque Natural do Douro Internacional, onde a natureza ainda conserva o seu encanto selvagem.
Colheita	Manual ou por vibração. Após a colheita, a azeitona é depois transportada rapidamente para o lagar em caixas plásticas que não podem exceder os 400kg.
Extração	Seleção criteriosa dos frutos antes de se iniciar a extração, Lavagem e desfolhagem, seguidos de extração a frio, em lagar ecológico de duas fases, com temperatura controlada, sem nunca ultrapassar os 26°C.
Acidez	< 0,3 %
Índice de Peróxidos	< 20 (meqO ₂ /kg)
EAN	560 9975 1900 27

