



MONTES ERMOS

Azeite virgem extra • Grande Escolha

Colheita	2012
Variedades	Madural (95%) e Negrinha de Freixo
Técnico	Teófilo Ferreira
Perfil	Azeite Frutado verde, com um toque picante e agradavelmente amargo
Prova	Brilhante, de cor opaca, pela ausência de filtração que lhe permite manter todos os aromas originais. Cor esverdeada com nuances de amarelo. Aroma intenso a flor tomate fresca, com especiarias como a pimenta. Um aroma que transmite frescura. Na Boca, agradavelmente amargo com um intenso e persistente picante. Sobressaem os frutos secos como as nozes, Um final de boca longo e persistente,
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 a partir de uma rigorosa selecção dos melhores olivais dos nossos associados nas encostas do Douro, onde as condições edafoclimáticas e culturais, associadas a um património genético único das plantas produzem um dos melhores azeites do mundo. Apesar de este azeite não estar homologado como tal, a totalidade das azeitonas usadas no seu fabrico, proveem de olivais em modo de produção biológico certificado. Produzido 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. Apenas frutos inteiros e sãos. Lavagem e desfolhagem, seguidos de extração a frio, em lagar ecológico de duas fases, com temperatura controlada, sem nunca ultrapassar os 26°C.
Acidez	< 0,2 %
Índice de Peróxidos	< 20 (meqO ₂ /kg)
EAN	560 9975 1800 11

