



# MONTES ERMOS

Azeite virgem extra • Grande Escolha

<b>Colheita</b>	2012
<b>Variedades</b>	Madural (95%) e Negrinha de Freixo
<b>Técnico</b>	Teófilo Ferreira
<b>Perfil</b>	Azeite Frutado verde, com um toque picante e agradavelmente amargo
<b>Prova</b>	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,
<b>Gastronomia</b>	Ideal para servir a cru, com pratos intensos, ou simplesmente para barrar numa fatia de pão torrado com um pouco de flor de sal.
<b>Origem</b>	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.
<b>Colheita</b>	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.
<b>Extração</b>	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.
<b>Acidez</b>	< 0,2 %
<b>Índice de Peróxidos</b>	< 20 (meqO <sub>2</sub> /kg)
<b>EAN</b>	560 9975 1800 11

