

QUINTA DO CONVENTO AZEITE EXTRA VIRGEM

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Azeite

O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solo - Xisto e Granito

Variedades - Autóctones

Olival: Área e Idade - Cerca de 3500 oliveiras com média de 40 anos de idade.

Índice de Peróxidos - 3,32

K232 - 2,04

K270 - <0.11

DK - <0.00

Ceras - <150mg/kg

NOTAS DE PROVA

De cor verde, este azeite apresenta um aroma frutado, com notas de erva, folha de oliveira e maçã verde. O sabor é fresco com ligeiro amargo e picante em equilíbrio. É suave e com um fim de boca muito saboroso.



DOURO