



QUINTA DO PORTAL
AZEITE VIRGEM EXTRA PREMIUM

DOURO

QUINTA DO
PORTAL
DOURO VALLEY
PORTUGAL

QUINTADOPORTAL.COM

CLASSIFICAÇÃO:

Azeite Virgem Extra Premium

Variedades: Madural (40%); Cordovil (30%);
Verdeal (20%); Cobrançosa (10%).

Acidez: 0,14%

Olivais: Olival tradicional em bordadura em
regime de produção integrada.



Solo: Xistoso

Método de Colheita: Mecânico

Processo Produtivo: Extração a frio

Rendimento: 8,8kg de azeitona para obter
1L de azeite.

NOTA DE PROVA:

Azeite Virgem Extra, complexo, medianamente frutado de azeitonas fundamentalmente maduras, com notas marcadas de verde folha de oliveira, erva fresca e frutos frescos, nomeadamente banana, ligeiramente amargo e picante, com um final de boca persistente.

Este Azeite Virgem Extra foi obtido de azeitonas provenientes dos tradicionais olivais de bordadura de 4 das nossas Quintas onde produzimos uvas, também elas em regime de produção integrada.

O azeite faz parte do nosso projecto de exploração agrícola, complementando com excelência a produção de vinho.

Em 2017 iniciamos duas novas plantações: uma em bordadura na Quinta do Confradeiro, ficando desta forma todas as 5 quintas com olival, e uma em sistema contínuo que se junta assim a um outro olival já em produção.

O azeite é assim, um sério complemento ao vinho para uma dieta mediterrânica saudável e sustentável.