



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:** 7,3kg de azeitona para obter  
1L de azeite.

**NOTA DE PROVA:**

Azeite Virgem Extra, complexo, fresco, harmonioso,  
bastante frutado de azeitonas fundamentalmente  
verdes, com notas marcadas de folha verde de  
oliveira, erva e casca de amêndoa verde, ligeira-  
mente amargo e picante, persistente na boca, com  
um final acentuado de frutos secos, nomeada-  
mente amêndoas e nozes.

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, e nos quais pretendemos obter uma certificação biológica.

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