



QUINTA DO CRASTO S.A.

Quinta do Crasto, Gouvinhas 5060-063 Sabrosa Portugal
Telef. 351 254 920 020 - Fax 351 254 920 788

Quinta do Crasto - AZEITE PREMIUM

Origem

Douro

Produtor

Quinta do Crasto, SA

Variedades

Cobrançosa, Madural e Negrinha de Freixo

Plantação

Sequeiro, sem rega, altitude 160 metros

Sistematização

Socalcos tradicionais do Douro

Idade

Superior a 100 anos

Tipo de solo

Xisto argiloso

Exposição

Sul

Inclinação do terreno

Superior a 50%

Operações culturais e tratamentos fitossanitários

Embora não esteja homologado oficialmente, o nosso olival é cultivado em regime biológico (sem qualquer aplicação de fitofármacos ou adubos de síntese).

É efectuada de dois em dois anos ligeira poda de manutenção.

Colheita

Efectuada mecanicamente com varejadores/vibradores de dorso para toldos. Esta técnica permite preservar a estrutura da árvore. A azeitona é acondicionada em caixas de plástico alimentar de 25kg, seguindo diariamente para entrega em lagar. Não é aproveitada qualquer azeitona do chão.



Transformação

Extracção mecânica a baixas temperaturas (menos de 30°C) em lagar com moínho de galgas de pedra seguindo-se extracção contínua a 2 fases. O processo de decantação dura entre 2 a 3 meses.

Engarrafamento e rotulagem

Directamente no local de transformação. A rotulagem é efectuada nas instalações da Quinta do Crasto.

Garrafa

50 cl

Caixa

Caixas de 6 garrafas de 50 cl

Classificação

Azeite Premium Virgem Extra, produzido directamente de azeitona.

Acidez

≤ 0,3%

Índice de Peróxidos (meq02/kg)

≤ 20

Ceras (mg/kg)

≤ 250

K232

≤ 2,50

K270

≤ 0,22

ΔK

≤ 0,01

Prazo de validade

2013. Manter em local fresco e ao abrigo da luz

Código de Barras

5604123002085