



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## AZEITE EXTRA VIRGEM SELECTION

### Classificação

Azeite Virgem Extra, produzido directamente de azeitona

### Origem

Douro Superior

### Variedades

Cobrançosa e Madural

### 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.

### Nota de Prova

Apresenta um aroma fresco, com notas de azeitona fresca, erva e maçã, sendo ligeiramente picante com notas de folha de oliveira e um fim de boca bastante equilibrado e suave. Ideal para finalizar os pratos, quer sejam saladas, quer sejam carnes e peixes grelhados, quer para sobremesas (abacaxi, queijos e sorvetes de azeite) e para comer com pão.



### Informação Técnica

<b>Idade</b> Superior a 10 anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Nascente, Xisto argiloso 150-400 metros	<b>Acidez</b> ≤ 0,2%	<b>Índice de Peróxidos (meq02/kg)</b> ≤ 20		
<b>Sistematização</b> Olival de bordadura Com rega gota-a-gota	<b>Inclinação do terreno</b> Entre 30 a 50%	<b>Ceras (MG/KG)</b> ≤ 250	<b>K232</b> ≤ 2,50	<b>K270</b> ≤ 0,22	<b>ΔK</b> ≤ 0,01