

ROMANEIRA

AZEITE VIRGEM EXTRA



ANO DE COLHEITA: A campanha agrícola de 2021/22 registou uma combinação invulgar de calor extremo e precipitação mínima, o que resultou em temperaturas do ar significativamente mais elevadas. Estas condições tiveram um impacto notável na qualidade e quantidade de azeitona. Ao longo do ciclo de crescimento, este ano registou-se uma precipitação escassa e desigualmente distribuída. Até maio, registou-se um total de 190 mm de precipitação, seguido de 110 mm de maio até ao final de setembro. Destaca-se a queda de 64 mm entre 12 e 15 de setembro, a que se juntaram mais 64 mm no dia 29. Iniciámos a apanha da azeitona no dia 25 de Outubro, terminando a 17 de Novembro. A qualidade obtida foi de superior qualidade.

COLHEITA E EXTRACÇÃO: Azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos.

ESTÁGIO: Cubas de aço inoxidável durante 4 meses.

NOTAS DE PROVA: No nariz, encontramos aromas vibrantes e frutados verdes que lembram frutos secos como a amêndoa e a noz, bem como notas de casca de banana verde e maçã. Na boca tem um equilíbrio harmonioso com sabores frescos de frutos secos e casca de banana, acompanhados por um picante subtil que conduz a um final harmonioso. Este azeite virgem extra tem um carácter distinto e puro, rico em aromas, com uma acidez natural muito baixa e um nível ideal de picante.

VARIETADES DE AZEITONAS: Cordovil, Verdeal, Galega, Madural.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Acidez máxima: 0,15
Índice peróxidos (meq O₂/kg): 5,4
Ceras: 33
Energia (por 100g) : 91,2
K232: 1,67 K268: 0,13 ΔK 0,00

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa de Cartão com tubo
6 x 750 ml
Peso Bruto – 6 Kg

ENGARRAFAMENTO:

Janeiro 2023

info@quintadaromaneira.pt
www.quintadaromaneira.pt