



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

AZEITE EXTRA VIRGEM PREMIUM

Classificação

Azeite Virgem Extra, produzido directamente de azeitona

Origem

Douro

Variedades

Cobrançosa, Madural e Negrinha de Freixo

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 efetuada de dois em dois anos uma ligeira poda de manutenção.

Colheita

Efetuada 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 efetuada nas instalações da Quinta do Crasto.

Nota de prova

Frutado maduro com notas de tomate maduro, frutos secos e banana. Na boca apresenta-se bastante equilibrado entre o doce, amargo e picante, com notas de tomate maduro, banana e maçã. Fim de boca picante e prolongado.



Informação Técnica

Idade Superior a 100 anos	Exposição, Solo e Altitude Sul, Xisto argiloso 160 metros	Acidez ≤ 0,2%	Índice de Peróxidos (meq02/kg) ≤ 20		
Sistematização Socalcos tradicionais do Douro Sequeiro sem rega	Inclinação do terreno Superior a 50%	Ceras (MG/KG) ≤ 150	K232 ≤ 2,50	K270 ≤ 0,22	ΔK ≤ 0,01