



# 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 extração 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

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