



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

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