

> AZEITE EXTRA VIRGEM

AZEITE - A OUTRA GRANDE MARCA DA PAISAGEM DO DOURO SUPERIOR

PROVA

Aroma de azeitonas frescas, tomate seco, frescas e elegantes notas de amêndoa muito bem casadas com um sabor fresco e vivo, com ligeiras notas de pimenta no final, mostrando a excelência do vale do Douro para produzir dos melhores azeites do mundo.

ORIGEM

Em terras do Douro Superior, em pleno Parque Natural do Douro Internacional, entre vinhas de letra "A" para vinho do Porto, as águias e outras aves em vias de extinção encontram aqui o seu refúgio, numa das áreas do mundo de maior preservação do ambiente natural, Rui Roboredo Madeira, enólogo e provador profissional de azeites, com tradição de família desde há gerações na produção dos melhores azeites e vinhos do Douro Superior e de Portugal, seleccionado entre os mais antigos olivais com exposição predominante a sul. As azeitonas utilizadas para obter o azeite virgem extra Castello D'Alba Reserva, foram colhidas na margem direita do rio Douro entre Barca d'Alva e Freixo de Espada à Cinta.

TIPOS DE OLIVEIRA

"Madural", "Cornicabra" e "Negrinha de Freixo" - tipos de oliveiras autóctones do Douro Superior.

APANHA E EXTRACÇÃO

As azeitonas foram apanhadas à mão para pequenas caixas perfuradas, e transportadas para o lagar no final do próprio dia. Depois foram lavadas e imediatamente esmagadas usando a mais recente tecnologia de extracção a frio, sendo o azeite mantido em atmosfera inerte em cubas de inox até ao engarrafamento, no sentido de preservar toda a fracção organoléptica deste azeite.

PARÂMETROS TÉCNICOS

Acidez < 0,5%

Índice de Peroxidos < 20

Índice de Ceras < 250

K232 < 2,60

K270 < 0,25

ΔK < 0,01

«Maestro Oleario»

Rui Roboredo Madeira

PACKAGING

500 ML - Garrafas de vidro escuras

6 garrafas / caixa

