

Casa de Arrochella

**** Douro ****

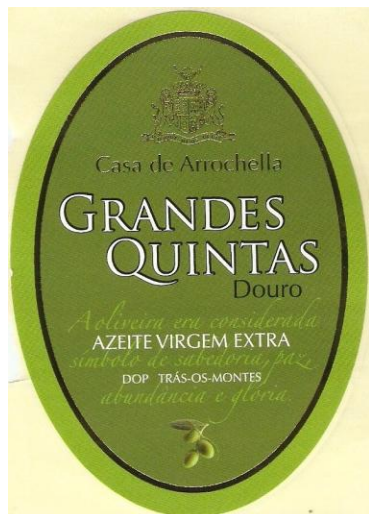


Casa de Arrochella Grandes Quintas

Douro

Azeite Virgem Extra • DOP Trás-os-Montes

Ficha Técnica



Região:	Trás-os-Montes – Denominação de Origem Protegida (DOP)
Área de Produção:	Trás-os-Montes e Alto Douro
Solo:	Xistoso
Variedade de Azeitonas:	Verdeal, Madural e Negrinha
Colheita:	Novembro e Dezembro de 2008
Método de Colheita:	Manual
Processo de Extração:	Extracção a frio em contínuo, poucas horas após a colheita
Armazenamento:	Depósito de inox sob atmosfera de azoto
Engarrafamento:	3000 Garrafas de 500 ml, engarrafadas em Setembro de 2009
Embalagem:	Garrafa 500 ml, em caixa de 6
Cápsula:	Inviolável e anti-gota
Código de Barras	
Garrafa:	5600224375042
Lote:	LO2
Análise s Físico-Químicas:	0,10 (% Ácido Oleico) Acidez 9,00 (meqO ₂ /kg) Índice de Peróxidos 1,620 K ₂₃₂ 0,118 K ₂₇₀ -0,004 ΔK
Notas de Prova	Frutado Intenso. Aroma a azeitona fresca, tomate, maçã e amêndoa. Sabor muito elegante, verde, amargo e picante, com final de boca longo e persistente.
Conservação:	Conservar em local fresco e protegido da luz.
Observações:	Este azeite não foi filtrado, pelo que poderá apresentar ligeiro depósito natural.

Sociedade Agrícola da Casa d'Arrochella, Lda.

Rua do Prado Pequeno * 5150-073 Vila Nova de Foz Côa * Portugal
Tel.: + 351 213 713 240 * Fax: + 351 213 713 246 * E-mail: arrochella@fimove.pt