

AZEITE VIRGEM EXTRA SELECTION

ORIGEM Douro Superior	PRODUTOR Quinta do Crasto, SA	VARIETADES Cobrançosa e Madural
PLANTAÇÃO Altitude entre 150 e 400 metros. Com rega gota-a-gota.	SISTEMATIZAÇÃO Olival de bordadura	IDADE Superior a 10 anos
TIPO DE SOLO Xisto argiloso	EXPOSIÇÃO Nascente	INCLINAÇÃO DO TERRENO Entre 30 e 50%
GARRAFA 50 cL	CAIXA Caixas de 6 garrafas de 50 cl	CLASSIFICAÇÃO Azeite Virgem Extra, produzido directamente de azeitona.
ACIDEZ ≤ 0,3%	ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ02/KG) ≤ 20	CERAS (MG/KG) ≤ 250
K232 ≤ 2,50	K270 ≤ 0,22	ΔK ≤ 0,01



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.

