



COVELA AZEITE VIRGEM EXTRA

Biológico

O Azeite Covela é produzido a partir de azeitonas colhidas à mão e prensado a frio para manter as características da fruta original. A Quinta de Covela pratica agricultura biológica e é certificada pela Kiwa-Sativa.

NOTAS DE PROVA

Aroma Frutado, verde ligeiro com notas de maçã e folhas de oliveira e alguns toques de frutas secas.

Paladar Doce, amargo e picante. Bastante equilibrado com notas de folhas de oliveira e frutos secos maduros, bastante harmonioso com um fim de boca prolongado..

Acidez $\leq 0,3\%$ Índice de Peróxidos ≤ 20 meq O₂/kg Ceras ≤ 150 mg/kg K232 $\leq 2,50$ K270 $\leq 0,22$ $\Delta K \leq 0,01$

Disponível em garrafas de 500ml



Lima & Smith, Lda

www.limasmith.com
info@limasmith.com