

QUINTA DO RONCÃO

AZEITE EXTRA VIRGEM

COLHEITA 2020



MARIA MANUELA MATOS MENDES

A Quinta do Roncão situa-se na sub-região Baixo Corgo, em Vila Seca de Poiares, a 5 km do Rio Douro.

Cerca de 80% da produção de azeite da Quinta provém do Olival que se localiza na freguesia de Galafura. Os restantes 20% de produção provêm de oliveiras com mais de 60 anos localizadas nas bordaduras das vinhas.

A uma altitude de 500-550 metros, num solo predominantemente xistoso, exposição a nascente e sul, as nossas oliveiras são produzidas sob condições de sequeiro e sob as regras do Modo de Produção Integrada.

REGIÃO: Douro

TIPO: Azeite Extra Virgem

VARIEDADES

100% Cobrançosa

PRODUÇÃO

As azeitonas foram colhidas entre Outubro e Novembro através de varejamento, sendo imediatamente transportadas para uma azenha da região.

O azeite obtido é de categoria superior obtido exclusivamente por processos mecânicos. Extraído a frio.

DETALHES TÉCNICOS

Acidez	0.18 % em ácido oléico
Índice de peróxidos	máx 20 mg O ₂ /kg
K232	máx 2,50
K270	máx 0,22
ΔK	máx 0,01

NOTAS DE PROVA

Aromas de fruta madura. Boca suave, frutos secos e algumas especiarias. Final picante e com algum amargor.

Recomenda-se a conservação deste azeite em local fresco e seco.



Maria Manuela Matos Mendes

Vila Seca de Poiares - Régua
5050-343 Poiares PRG - PORTUGAL

Telef: +351 926632509

Website: www.quintadoroncao.com

E-mail: quintadoroncao@sapo.pt