EST 1716

QUINTA DO
VALLADO

Quinta do Vallado

Azeite Virgem Extra 2018

Variedades: Cobrançosa, Verdeal Transmontana, Cordovil e Madural.

Cor: Verde Amarelado.

Aroma: Frutado.

Sabor: Ligeiramente picante e fresco.

Método exploração: Em bordadura de vinha.

Densidade Média das Plantas: 33 plantas / Ha

Idade média das Plantas: 100 anos.

Tipo de colheita: Manual.

Acidez: <0,3%

Índice de Peróxidos: <20 meq O_2/Kg

Absorvência K232: <2,5

Absorvência K268: <0,22

Δ K: <0,01

Teor de Ceras: <150mg/Kg

QUINTA DO VALLADO SOCIEDADE AGRÍCOLA, Lda.
Quinta do Vallado – Vilarinho dos Freires – 5050-364 – Peso da Régua
Telefone: +351 254 323 147 **Fax:** +351 254 324 326 **Mail**: geral@quintadovallado.com **Site:** www.quintadovallado.com