

QUINTA DOS AVIDAGOS

FAMILY OWNED

SINCE 1757

Quinta dos Avidagos Azeite Virgem Extra

Localisation Rive droite du fleuve Douro, les oliveraies s'étendent de 120 à 350 mètres d'altitude, disposées en terrasses avec différentes expositions solaires.

Variétés Verdeal et autres variétés typiques de la région.

Année Agricole L'année agricole a été généreuse, bien que considérée comme atypique. Elle a été marquée par un hiver pluvieux et doux, suivi d'un printemps également chaud mais sec. Une année normale en termes de précipitations, permettant une croissance favorable tout au long du cycle. La récolte précoce a débuté en novembre. Les huiles se sont révélées excellentes, avec une maturation homogène, de bons arômes et une acidité équilibrée, avec une agréable touche piquante.

Élaboration Élaborée à partir d'olives provenant de traditionnelles oliveraies en sec, avec une prédominance de la variété Verdeal, très appréciée dans la région. La récolte est effectuée manuellement dans des caisses de 20 kg et transformée le jour même, par extraction à froid, afin de préserver au maximum les qualités de cette huile d'olive extra vierge.

Notes de Dégustation Robe dorée, vive et brillante. Au nez, des notes fruitées typiques du Douro émergent, accompagnées d'un arôme d'olive verte qui procure une sensation maximale de pureté et de grandeur. En bouche, la structure est fraîche, ronde, élégante et complète, avec une légère touche piquante en finale. Ces caractéristiques en font un produit très attractif pour l'assaisonnement et un complément essentiel à toute table. C'est une huile d'olive au style moderne, dont les composants analytiques, comme la faible acidité, la placent à un niveau qualitatif supérieur. Finale longue et persistante.

Analyse Sommaire

Acidité < 0,19 / Valeur énergétique 821 kcal/100 ml / Lipides 91,2 g

Production

1074 bouteilles de 500 ml