

TITAN OF DOURO

Azeite Virgem Extra – Oliveiras Centenárias

País	Portugal
Região	Douro – sub-região Cima Corgo
Variedades	Mistura de variedades (Verdeal, Galela, Negrinha, Madural, Cordovil e Cobreiros)
Olival	Média de idade das oliveiras superior a 100 anos. Em bordadura e misturadas em Vinha, plantadas a uma altitude entre os 750 mts e os 850 mts, com um solo de transição xisto - granítico, pobre e acidificado, que demonstram uma acidez surpreendente
Colheita	Manual, em Novembro 2021
Feitura	A Feitura do Azeite é imediata (máximo de 2 horas após a apanha) e todo o processo é acompanhado por leitura laboratorial e prova sensorial de todas as entregas no Lagar. A extracção é feita a frio, decantação natural e não filtrado.
Prova	Frutado Verde. Amargo e um picante médio, com notas de rama de tomate, folha de oliveira e banana verde. Um azeite muito fresco, aromático e com um fim de boca persistente.
Vedante	Rolha preta sintética com doseador
Quantidade	3.000 garrafas de 500 ml

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100 ml NUTRITION DECLARATION PER 100 ml	
ENERGIA ENERGY	3421 Kj. 821kcal
LÍPIDOS FAT DOS QUAIS . OF WHICH: - ÁCIDOS GORDOS SATURADOS / SATURATED FATTY ACIDS	91,2g 13,1g
HIDRATOS DE CARBONO CARBOHYDRATES DOS QUAIS . OF WHICH: - AÇÚCARES / SUGARES	0 g 0 g
PROTEÍNAS PROTEIN	0 g
SAL SALT	0 g

Acidez | Acidity $\leq 0.2\%$

Índ. Per. | Per. Index (MeqO₂/Kg): ≤ 20

Ceras | Waxes: ≤ 150 mg/Kg

K232: $\leq 2,00$

K268: $\leq 0,20$

$\Delta K \leq 0,01$



TITAN
OF DOURO

Luís Leocádio Vinhos Ida
Rua da Fonte Nova, 63
5000-063 Andrães – Vila Real

 www.titanofdouro.com
 info@titanofdouro.com
 913283245