

AZEITE PREMIUM

ORIGEM Douro	PRODUTOR Quinta do Crasto, SA	VARIEDADES Cobrançosa, Madural e Negrinha de Freixo
PLANTAÇÃO Sequeiro, sem rega, altitude 160 metros	SISTEMATIZAÇÃO Socalcos tradicionais do Douro	IDADE DO OLIVAL Superior a 100 anos
TIPO DE SOLO Xisto argiloso	EXPOSIÇÃO Sul	INCLINAÇÃO DO TERRENO Superior a 50%
GARRAFA 50 cl	CAIXA Caixas de 6 garrafas de 50 cl	CLASSIFICAÇÃO Azeite Virgem Extra, produzido diretamente de azeitona.
ACIDEZ ≤ 0,3%	ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ O₂/KG) ≤ 20	CERAS (MG/KG) ≤ 250
K232 ≤ 2,50	K270 ≤ 0,22	ΔK ≤ 0,01



OPERAÇÕES CULTURAIS E TRATAMENTOS FITOSSANITÁRIOS

Embora não esteja homologado oficialmente, o nosso olival é cultivado em regime biológico (sem qualquer aplicação de fitofármacos ou adubos de síntese). É efetuada de dois em dois anos uma ligeira poda de manutenção.

COLHEITA

Efetuada mecanicamente com varejadores/vibradores de dorso para toldos. Esta técnica permite preservar a estrutura da árvore. A azeitona é acondicionada em caixas de plástico alimentar de 25kg, seguindo diariamente para entrega em lagar. Não é aproveitada qualquer azeitona do chão.

TRANSFORMAÇÃO

Extração mecânica a baixas temperaturas (menos de 30°C) em lagar com moíno de galgas de pedra, seguindo-se extração contínua a 2 fases. O processo de decantação dura entre 2 a 3 meses.

ENGARRAFAMENTO E ROTULAGEM

Diretamente no local de transformação. A rotulagem é efetuada nas instalações da Quinta do Crasto.

