

INFORMAÇÕES GERAIS Fundada em 1588, a Croft é a mais antiga e uma das mais ilustres das tradicionais casas de vinho do Porto. A pedra angular do estilo distintivo da casa Croft é a célebre Quinta da Roêda, descrita como a jóia das propriedades da Região do Douro. Os vinhos desta magnífica propriedade, que contém alguns dos vinhedos mais antigos da região do Douro, formam o coração dos Vintages da Croft.

Apesar do rico património e da história com mais de quatro séculos, a Croft nunca se deixou limitar pela tradição. Hoje, tal como no passado, mantém um espírito pioneiro, continuando a criar estilos inovadores, tais como o Croft Pink, o primeiro vinho do Porto rosé.

A Croft continua a ser uma empresa de gestão familiar, dedicada à produção de vinhos do Porto de grande qualidade, incluindo encorpados vinhos do Porto Reserva e icónicos vinhos do Porto Vintage.

O AZEITE A Quinta da Roêda também produz um azeite virgem extra da mais elevada qualidade, excepcionalmente aromático, extraído por prensagem a frio de azeitonas colhidas a partir de antigas oliveiras cultivadas na propriedade.

Para manter o máximo sabor e frescura das azeitonas, o tempo entre a colheita e a moenda é reduzido ao mínimo. Assim, as azeitonas moem-se poucas horas após a colheita. Para produzir o mais delicado azeite virgem extra, as azeitonas são prensadas a frio. Isto preserva todo o seu sabor natural, produz naturalmente um baixo nível de acidez e um azeite da mais alta qualidade.

QUINTA DA ROÊDA AZEITE VIRGEM EXTRA

VARIEDADES Verdial, Madural e Cordovil.

NOTAS DE PROVA Um azeite maravilhosamente harmonioso, rico e aromático, com um pronunciado carácter frutado e atractivas notas herbáceas. Um azeite particularmente suave que expressa o carácter das variedades tradicionais Verdial, Madural e Cordovil cultivadas na Quinta da Roêda.

INDICAÇÕES Para melhor preservação das características deste azeite, recomendamos a sua conservação em local fresco e protegido da luz.

SUGESTÕES DE SERVIÇO Usar preferencialmente em pratos não cozinhados, pois perde sabor quando aquecido. Use o azeite para realçar sabores e para adicionar corpo e profundidade aos seus pratos. O azeite pode ajudar a equilibrar a acidez de alimentos como o tomate, o vinagre, o vinho e o sumo de limão. Em geral, trate um bom azeite como trata um bom vinho, harmonizando cuidadosamente os seus sabores com os sabores dos restantes ingredientes.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Acidez: 0,2%

