



CIRCA 1800

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

AZEITE
VIRGEM EXTRA



Denominação	Azeite Virgem Extra
Região	Douro
Varietades	Varietades autóctones com predominância de Verdeal
Acidez	± 0,2%
Olival	30 hectares de oliveiras centenárias de variedades autóctones da região
Apanha	A apanha foi feita de forma manual, utilizando a técnica do varejamento
Extração	As azeitonas foram colhidas no seu perfeito estado de maturação e extraídas de imediato no lagar a baixas temperaturas e por processos exclusivamente mecânicos.
Em prova	É um azeite frutado, maduro, com picante e amargo bastante equilibrados e com excelente fim de boca. A elegância e complexidade deste azeite oferecem uma experiência única.
À mesa	Este azeite pode ser servido como aperitivo, para degustação com pão, ou então a acompanhar pratos principais, como saladas, pratos de peixe ou mesmo de carne, dando-lhes uma untuosidade e um travo aromático inconfundível.
Apresentação	Apresenta-se numa garrafa elegante, com uma apresentação cuidada, ilustrada com uma oliveira assinada pela pintora Gracinda Marques.