



AZEITE ESSÊNCIA DE VENTOZELO BIOLÓGICO

Um azeite que representa a verdadeira Essência de Ventozelo: proveniente de uma colheita ímpar, esta edição limitada combina a complexidade do terroir de Ventozelo, com uma produção cuidada e atenta, desde o olival ao lagar.

A Quinta de Ventozelo possui um dos maiores olivais contínuos do Douro, com cerca de 20 hectares, grande parte com oliveiras centenárias que se moldam nos socos da Quinta. Cultivado em modo de produção biológica, aqui encontramos as principais variedades autóctones da região, nomeadamente a Madural, Negrinha de Freixo, Galega, Cobrançosa e Verdeal Transmontana. As distintas exposições do olival, aliadas às diferentes altitudes e tipos de solo, possibilitam a obtenção de azeites de excelente qualidade.



Denominação	Azeite Virgem Extra
Ano	2024
Região	Douro
Varietades	Cobrançosa, Verdeal, Galega e outras variedades tradicionais e autóctones.
Acidez máxima	0,2%
Apanha	Colheita feita de forma manual, de 28 a 30 de outubro, 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, por processos unicamente mecânicos.
Em prova	De cor verde com reflexos dourados e aspeto límpido, este azeite revela no nariz delicadas notas herbáceas, acompanhadas por um toque de tomate verde, erva fresca e nuances de maçã verde. Em boca, apresenta início doce, evoluindo para um amargo firme e um picante crescente. Com final persistente, é um azeite elegante, fresco e muito complexo.
À mesa	Excelente para apreciar com queijos leves ou em pratos de peixe e marisco, legumes grelhados ou sopa fria.
Conservação	Conservar em local fresco e ao abrigo da luz.
Apresentação	Apresenta-se numa garrafa elegante, com uma apresentação cuidada, ilustrada com uma oliveira assinada pela pintora Gracinda Marques.