



AZEITE DE VENTOEZLO CLÁSSICO

BIOLÓGICO

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 socacos 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
Variedades	Cobrançosa, Redondal, Galega, Verdeal, Madural, Negrinha de Freixo e outras variedades tradicionais e autóctones.
Acidez máxima	0,2%
Apanha	Colheita feita de forma manual, de 30 de outubro a 21 de novembro, utilizando a técnica do varejamento.
Extração	As azeitonas foram colhidas no seu perfeito estado de maturação e extraídas de imediato no lugar a baixas temperaturas, por processos unicamente mecânicos.
Em prova	Apresenta-se com uma cor verde intensa, revelando um corpo denso no prato. No nariz, destacam-se as notas verdes de folha de oliveira, erva cortada e tomateiro, enriquecidas por nuances doces e florais, que remetem para notas suaves de maçã verde e erva-doce. Na boca, mostra-se suave e equilibrado, com amargo médio e um picante persistente, agradável e bem integrado. O final é longo e elegante.
À mesa	Ideal para consumir em pratos simples como pão, saladas e carpaccio, carnes brancas grelhadas ou em sobremesas com chocolate.
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.