



### **Azeite biológico extra virgem**

O azeite Quevedo biológico extra virgem apresenta características aromáticas excepcionais. Extraído a baixas temperaturas para preservar todos os aromas, este azeite apresenta uma tonalidade verde, ligeiramente enevoadado e com possibilidade de apresentar sedimento. Feito para os verdadeiros conhecedores do primitivo e autêntico sabor do azeite extra virgem.

### **Notas de prova**

Cor: tonalidade verde, ligeiramente enevoadado e com possibilidade de apresentar depósito no fundo da garrafa.

Aroma: fruta verde, especiarias

### **Origem e castas**

As oliveiras que cultivamos encontram-se na Quinta do Ferrado e são das variedades Cobrançosa e Galega. São cultivadas em regime de agricultura biológica, mantendo-se afastadas de qualquer produto químico, tanto no solo como na árvore

### **Sugestão de acompanhamento**

Ideal para dar um toque refinado a pratos como carpaccio, saladas frias, vegetais grelhados, cogumelos grelhados, canapés e sobremesas

### **Outra informação**

Azeite biológico extra virgem; acidez de 0,3%

[info@quevedoportwine.com](mailto:info@quevedoportwine.com)

[www.quevedoportwine.com](http://www.quevedoportwine.com)