

QUINTA BREJINHO DA COSTA

AZEITE VIRGEM EXTRA



País Portugal
Origem Baixo Alentejo

Colheita Manual
Produtor Resigon

Variedade
Galega

Perfil
Azeite fresco, com um agradável equilíbrio entre os aromas frutados e maduros.

Produção
Seleção criteriosa dos frutos antes de se iniciar a extração. Lavagem e desfolhagem, seguidos de extração a frio, em lagar ecológico de duas fases, com temperatura controlada, sem nunca ultrapassar os 26°C.

Características Físico/Químicas
Acidez: < 0,2 %
Índice de peróxidos: < 15 meq=2/kg

Nota de Prova
Brilhante, de cor límpida esverdeada com tons de amarelo. Aroma suave e doce, com fragâncias de tomate fresco e de especiarias. Na boca sobressaem os frutos secos, nomeadamente as amêndoas. Um toque de picante e amargo, que se misturam com a doçura do azeite. Um fim de boca agradável.

Sugestão de Consumo
Ideal para servir a cru, com pratos intensos, ou simplesmente para barrar numa fatia de pão torrado com um pouco de flor de sal.

