

# TRUFA

*Tuber melanosporum*

DOURO

AZEITE VIRGEM EXTRA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

O azeite TRUFA provém de um olival secular plantado em socalcos, exposto a norte e com uma altitude entre os 300 e 400 metros.

Varietades: Cobrançosa, Verdeal, Cordovil, Madural, Neginha e Galega

Cor: Verde Amarelado.

Aroma: Frutado com ligeiro toque a amendoa.

Sabor: Ligeiramente picante e fresco.

Método exploração: Em socalcos, olival com mais de 100 :

Densidade Média das Plantas: 33 plantas / Ha

Idade média das Plantas: 100 anos.

Tipo de colheita: Manual

Acidez: <0,2%\_

Índice de Peróxidos: <20 meq O<sub>2</sub>/Kg

Absorvência K232: <2,5

Absorvência K270: <0,2

Delta K: <0,01\_

Teor de Ceras: <150mg/Kg



QUINTA DO OLIVAL VELHO