

# Quinta de la Rosa

## AZEITE EXTRA VIRGEM



QUINTA  
DE LA ROSA

Para além da produção de excelentes vinhos e portos, a Quinta de la Rosa produz o seu próprio azeite extra virgem com elevada qualidade e sabor.

### VARIEDADE

O azeite é produzido com uma mistura de diferentes azeitonas, em particular Carrasquinha e Negrilha, o que nos faz acreditar que da ao nosso azeite o seu característico aroma frutado e o tao agradável sabor único.

As oliveiras crescem no topo das ingremes encostas do vale do Douro entre as vinhas, e sao fruto de uma agricultura completamente organica, pois nao tem adicao de pesticidas. As arvores florescem no microclima do Douro e durante o mes de Novembro as azeitonas amadurecidas sao apanhadas manualmente com todo o cuidado e atencao.

### SUGESTÕES PARA PROVA

E ideal para saladas, marinadas e como condimento para peixe e massas. Tambem é delicioso com pao fresco como entrada para uma refeição. Juntamente com o nosso vinagre de vinho do porto La Rosa, faz um excelente tempero de salada.

### NOTAS DE PROVA

O azeite La Rosa tem o sabor original da azeitona com o qual é feito! Tem um aroma frutado agradável a maçãs verdes frescas e frutos secos com um final ligeiramente apimentado. Tem uma riqueza notável no paladar.

### NOTAS DE PRODUÇÃO

Em Novembro, as oliveiras sao abanadas e batidas para que as azeitonas pretas caiam nas redes estrategicamente colocadas por baixo. Depois da apanha, o Azeite La Rosa é feito utilizando um processo chamado de extracao a frio durante o qual a temperatura é mantida a 28C. As azeitonas sao lavadas, prensadas continuamente e finalmente o liquido extraido é filtrado, produzindo entao um azeite extra virgem rico e com cor forte, que normalmente tem uma acidez de cerca de 0,3%.

Por vezes, o nosso azeite poderá ter um pouco de sedimento no fundo da garrafa ou ficar baço, se for guardado em locais com baixa temperatura. Isto é comum a qualquer tipo de azeite produzido naturalmente, e desaparece assim que for colocado á temperatura ambiente.

### MATURAÇÃO E ENGARRAFAMENTO

O azeite é engarrafado perto dos armazéns da Quinta de La Rosa nos meses da Primavera, quando as temperaturas são amenas suficientemente para que o sedimento existente fique no fundo dos tanques. Tem uma validade de dois anos desde o engarrafamento, tal como se poderá verificar no contra-rotulo das garrafas.

### QUALIDADE, SEGURANÇA-AMBIENTE

Praticamos uma agricultura sustentável (ADVID e SATIVA). Não contém Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos. Não usamos produtos provenientes de animais – vegetariana.

O Azeite Extra Virgem LA ROSA é 100% natural e não contém aditivos.



### Informação técnica:

Produção:	1000 garrafas
Acidez:	< 0,5%
Índice	de 5 meg.O2/Kg
Peróxido:	80 mg/Kg
Ceras:	1.6
K23:	

morada: 5085-215 Pinhão | Portugal  
telef: (+351) 254 732 254  
fax: (+351) 254 732 346

email: mail@quintadelarosa.com  
website: www.quintadelarosa.com  
facebook: facebook.com/quintadelarosa

