

# QUINTA DO PETO

AZEITE VIRGEM EXTRA

DOÇURA

○○○○○

INTENSIDADE

○○○○○

ACIDEZ

●○○○○

## DESIGNATION OF ORIGIN

### País

Portugal.

### Região

Douro.

### Olivais

+100 anos

### Altitude

> 500 m

### Clima

Continental.

### Solos

Xistoso.

## INFORMAÇÃO

### Denominação

Denominação de origem controlada.

### Ano de Colheita

2023/2024

### Colheita

Manual

### Notas de Prova

#### Cor

Tonalidade esverdeado resultado da utilização de azeitonas verdes.

#### Aroma

Muito harmonioso e complexo, com um frutado médio-intenso com notas de relva, tomate verde, maçã verde e amêndoas verdes.

#### Paladar

Harmonioso e persistente, muito equilibrado no que toca a amargos e picantes, onde o picante cresce na boca e se mistura com os frutos secos.

## NOTAS TÉCNICAS

### Extração

Frio

### Acidez

0.2 %

### Castas

Verdial, galega, cobrançosa.

### Observações

conservação em local fresco e ao abrigo da luz.

## INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

### Garrafa

Borgonha

### Vedante

Rolha Natural

### Caixa / Tubo

1 Unidades.

### Capacidade

500 ml

### Dimensões Cx/ Cartão

000x000x000

### Peso Bruto Cx/ Madeira

5,38 Kg

### Garrafa / EAN

5605524000380

### Dimensões Cx/ Madeira

000x000x000

