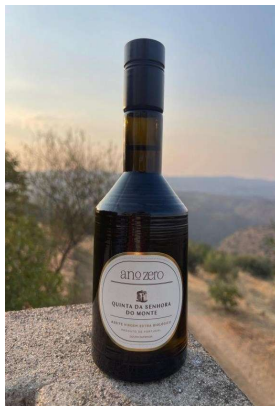




Quinta da Senhora do Monte Douro Superior

ANO ZERO BIOLOGICAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL /AZEITE BIOLÓGICO VIRGEM EXTRA



OLIVE: Olives have a hundred years of centuries-old varieties, but adapted to the region, such as Cornicabra and Negrinha de Freixo that we find on the grounds and soils of Quinta Senhora do Monte. Traditional olive trees of low density (350 trees/ha), at 500 m altitude, weekly, cooked with ancestral roots. Our 22 hectares of organic land are patiently cultivated, manually harvested for about 4 or 5 years and are harvested responsibly, plot by plot.

REGION: Douro

SUB REGION: Douro Superior

CATEGORY: Biological Extra Virgin

VARIETIES: Cornicabra, Negrinha de Freixo, and others

OLIVE GROVE: Olive trees with more than 100 years old biological grown.

EXTRACTION: Handpicked olives in November. Gentle extraction is carried out cold in a traditional mill with granite grinding wheels to preserve their full aromatic potential.

TOTAL PRODUCTION: 1 500 bottles 500ml

ANALITICAL NOTES: Acidity : <0,18% (oleic acid).

TASTING NOTE: Nose: Fruity, ripe green olives, with notes of cut grass and tomato leaves, and a touch of almond. Palate: Slightly spicy, with green notes of tomato leaves and cut grass on the nose. Aftertaste with a slight hint of dried fruit and a slight bitterness.

OLIVAL: Olivais centenários de variedades de azeitona seculares, bem adaptadas à região, como Cornicabra e a Negrinha de Freixo povoam as encostas e socalcos da Quinta Senhora do Monte. Olivais tradicionais de baixa densidade (350 árvores/ha), a 500 m de altitude, sem rega, cuidadas com o saber ancestral. Os 22 hectares de terreno biológico são cultivados pacientemente, poda manual a cada 4 ou 5 anos e colheita respeitosa, parcela a parcela.

REGIÃO: Douro

SUB REGIÃO: Douro Superior

CATEGORIA: Biológico Virgem Extra

VARIEDADES: Cornicabra, Negrinha de Freixo e outras

OLIVAL: Oliveiras com mais de 100 anos em sistema de produção biológica.

EXTRAÇÃO: Azeitonas colhidas à mão em Novembro. A extração suave efectuada a frio em lagar tradicional com mós de granito de modo a preservar todo o potencial aromático.

PRODUÇÃO TOTAL: 1 500 gfs 500ml

DADOS ANALÍTICOS: Acidez: <0,18% (ácido oleico).

NOTA DE PROVA:

Nariz: Frutado de azeitona verde e madura, com notas de erva cortada e rama de tomate e um toque de amêndoa. **Paladar:** Ligeiramente picante, traz as notas verdes de rama de tomate e erva cortada sentidas no nariz. Final de boca com ligeira nuance de frutos secos e ligeiro amargor...

Quinta da Senhora do Monte

5070-240 Chás – Vila Nova
de Foz Côa
Portugal

T +351 968 873 567

geral@quintadasenhoradomonte.pt

www.quintadasenhoradomonte.pt