

AZEITE EXTRA VIRGEM

Azeite produzido com a azeitona do olival da Quinta dos Murças com mais de 50 anos.



VISUAL

Tonalidade verde.



AROMA

Frutado verde, complexo, com notas de ervas aromáticas, erva recém cortada, rama de tomate, casca de amêndoa verde e notas de alfazema.



PALADAR

Frutado verde e maduro, pouco picante e bastante doce com um final de boca a frutos secos – noz – muito harmonioso e complexo.



ORIGEM

Douro

VARIEDADES

Galega, Negrinha de Freixo

HARMONIZAÇÃO

Azeite muito elegante, de características organolépticas suaves. Deverá ser usado em frio, ideal para terminar um prato, uma entrada ou até mesmo uma sobremesa, como uma mousse de chocolate ou uma laranja com mel.

ACIDEZ

0,2%

FORMATOS DISPONÍVEIS

500ml | Cod.: 104 | EAN: 5603522993529