



**MATEUS & SEQUEIRA**  
VINHOS

## GRAVURAS DO CÔA AZEITE VIRGEM EXTRA



### VARIETADES

Madural | Verdeal | Cordovil

### APANHA

A apanha é feita de forma tradicional

### ANÁLISES

Acidez %  $\leq 0.20$  | Índice de peróxido (meq O<sub>2</sub>/kg)  $\leq 6.7$  | k<sub>232</sub>  $\leq 1.44$   
k<sub>268</sub>  $\leq 0.12$  |  $\Delta K \leq 0.00$

### NOTA DE PROVA

Azeite com frutado mediano, ligeiramente amargo e picante, persistente na boca.

### CONSERVAÇÃO DO AZEITE

Para conseguir uma melhor conservação do azeite, este deve ser guardado em recipientes de vidro, de preferência escuros, ou em recipientes de aço inox. Deve estar num local fresco, sem luz (a incidência de luz catalisa a oxidação do azeite) e longe de produtos com cheiros intensos para evitar que os absorva. Ao consumir o produto deve-se verificar a sua acidez e a data de validade.

### LONGEVIDADE PREVISTA

2 ANOS

### CAPACIDADE

500 ml

### EAN

5601247404016

**Mateus & Sequeira Vinhos**

Lugar do Cadão, EN 222 | 5130-602 São João da Pesqueira | Douro-Portugal

T. +351 254484053 (\*chamada para a rede fixa nacional

e-mail. [cadao@sapo.pt](mailto:cadao@sapo.pt) | [msv@mateusesequeiravinhos.com](mailto:msv@mateusesequeiravinhos.com)

[www.mateusesequeiravinhos.com](http://www.mateusesequeiravinhos.com)