



MATEUS & SEQUEIRA
VINHOS

GRAVURAS DO CÔA AZEITE VIRGEM EXTRA



VARIEDADES

Madural | Verdeal | Cordovil

APANHA

A apanha é feita de forma tradicional

ANÁLISES

Acidez % \leq 0.20 | Índice de peróxido (meq 02/kg) \leq 6.7 | k232 \leq 1.44
k268 \leq 0.12 | Δ 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 | msv@mateusesequeiravinhos.com

www.mateusesequeiravinhos.com