



# MATEUS & SEQUEIRA

## VINHOS

### CADÃO AZEITE VIRGEM EXTRA

COLHEITA

S/A

CLASSIFICAÇÃO

DOC Douro

CAPACIDADE

3lts | 500ml

**VARIEDADES**

Madural | Verdeal | Cordovil

**APANHA**

A apanha é feita de forma tradicional

**ANÁLISES**

Acidez %  $\leq 0.31$  | Índice de peróxido (meq O<sub>2</sub>/kg)  $\leq 6.9$  | k232  $\leq 1.71$   
k268  $\leq 0.13$  |  $\Delta K \leq 0.00$

**NOTA DE PROVA**

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

**ENGARRAFAMENTO**

Embalagem de 3 litros e de 500 ml

**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.

**MATEUS & SEQUEIRA VINHOS**

LUGAR DO CADÃO EN 222

5130 – 602 SÃO JOÃO DA PESQUEIRA

DOURO - PORTUGAL

T. +351 254 484 053

\*chamada para rede fixa nacional

E. cadao@sapo.pt

[WWW.MATEUSESEQUEIRA.COM](http://WWW.MATEUSESEQUEIRA.COM)

[WWW.CADAO.PT](http://WWW.CADAO.PT)



@MATEUSESEQUEIRAVINHOS

**CADÃO DOURO** **CADÃO PORTO** **CADÃO AZEITE** **CADÃO MOSCATEL**

**GRAVURAS DO CÔA DOURO** **GRAVURAS DO CÔA AZEITE VIRGEM**

**ARTE DO CÔA DOURO DOC**

**CABECA DE PÔTE**

**7 PRÉMIOS**



**clama**