



MATEUS & SEQUEIRA

VINHOS

GRAVURAS DO CÔA AZEITE VIRGEM EXTRA

COLHEITA

S/A

CLASSIFICAÇÃO

DOC Douro

CAPACIDADE

500ml

VARIETADES

Madural | Verdeal | Cordovil

APANHA

A apanha é feita de forma tradicional

ANÁLISES

Acidez % ≤ 0.31 | Índice de peróxido (meq O₂/kg) ≤ 6.9 | k232 ≤ 1.71
k268 ≤ 0.13 | $\Delta K \leq 0.00$

ENGARRAFAMENTO

Embalagem de vidro de 500 ml

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.

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

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
POTE

7
PATRONOS



clana