



QUINTA DE RIO PEQUENO

Azeite Virgem Extra Olival Tradicional do Douro

O projecto surge da paixão do enólogo Sérgio Alves pelos vales do Rio Pequeno e pretende expressar o que de melhor tem este *terroir* ...

A marca homenageia o rio pinhãozinho, que circunda os vales onde se situa a Quinta, conhecido na aldeia de Cabêda como RIO PEQUENO.

A diversidade de variedades de oliveiras centenárias aliadas às cotas altas, permitem obter aqui azeites distintos, que primam pela complexidade aromática, fresca e personalidade.

Colheita

Vareja manual da azeitona durante o mês de novembro, com recurso a varejador elétrico de dorso, vara tradicional de madeira e toldo de nylon.

As azeitonas são transportadas até ao lagar de azeite da família, em baldes e caixas de 25 Kgs e processadas nas primeiras 24 horas.

No lagar de azeite, são retiradas as folhas e as azeitonas são lavadas, a extração é feita a frio, em linha contínua ecológica marca *pieralisi*.

O azeite repousa naturalmente em depósito de inox até ao enchimento das garrafas.

Notas de prova

Aroma fresco, a frutos secos, alface cortada, ligeira tomateira e maça. Boca gorda, doce, frutada e fresca, com ligeiro amargo e picante. Resulta num azeite muito equilibrado.

Sugestão de acompanhamento

Em torradas com mel, entrada de refeições em frio, finalização de pratos quentes e frios, saladas e peixes gordos de qualidade.

Informação técnica

Produto Azeite Virgem Extra Quinta de Rio Pequeno Olival Tradicional do Douro

Produtor Quinta de Rio Pequeno

Região Douro

Colheita 2023/24

Tipo de Solo Xisto / granito

Olivais Exploração da Quinta de Rio Pequeno

Idade das Oliveiras maioritariamente centenárias

Variedades Madural, Galega, Cordovil, Verdeal Transmontana, Cobrançosa e outras plantadas na bordadura das vinhas velhas em *Field Blend* (castas misturadas na mesma vinha)

Altitude 550m

Colheita Manual

Extração A frio

Lagar de azeite Ecológico a 2 fases

Estágio Inox

Data engarrafamento Setembro 2021

Garrafa Verde escuro 0,5L STD50 com rótulo serigrafado na garrafa (*pintado*)

Ácidos Gordos Livres (ACIDEZ) 0,18%

Índice de Peróxidos 9,4 meq O₂/Kg

Análise organoléptica Virgem Extra Frutado Maduro, relatório do laboratório ISA-Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa, boletim n.º 3782.01/21/LET

Rótulo Português/Inglês marca em Braille **Embalagem** caixa com 6 garrafas

Paleta Euro com 84 caixa



QUINTA DE RIO PEQUENO

Azeite Virgem Extra Olival Tradicional do Douro

O projecto surge da paixão do enólogo Sérgio Alves pelos vales do Rio Pequeno e pretende expressar o que de melhor tem este *terroir* ...

A marca homenageia o rio pinhãozinho, que circunda os vales onde se situa a Quinta, conhecido na aldeia de Cabêda como RIO PEQUENO.

A diversidade de variedades de oliveiras centenárias aliadas às cotas altas, permitem obter aqui azeites distintos, que primam pela complexidade aromática, fresca e personalidade.

Colheita

Vareja manual da azeitona durante o mês de novembro, com recurso a varejador elétrico de dorso, vara tradicional de madeira e toldo de nylon.

As azeitonas são transportadas até ao lagar de azeite da família, em baldes e caixas de 25 Kgs e processadas nas primeiras 24 horas.

No lagar de azeite, são retiradas as folhas e as azeitonas são lavadas, a extração é feita a frio, em linha contínua ecológica marca *pieralisi*.

O azeite repousa naturalmente em depósito de inox até ao enchimento das garrafas.

Notas de prova

Aroma fresco, a frutos secos, alface cortada, ligeira tomateira e maça. Boca gorda, doce, frutada e fresca, com ligeiro amargo e picante. Resulta num azeite muito equilibrado.

Sugestão de acompanhamento

Em torradas com mel, entrada de refeições em frio, finalização de pratos quentes e frios, saladas e peixes gordos de qualidade.

Informação técnica

Produto Azeite Virgem Extra Quinta de Rio Pequeno Olival Tradicional do Douro

Produtor Quinta de Rio Pequeno

Região Douro

Colheita 2020/21

Tipo de Solo Xisto / granito

Olivais Exploração da Quinta de Rio Pequeno

Idade das Oliveiras maioritariamente centenárias

Variedades Madural, Galega, Cordovil, Verdeal Transmontana, Cobrançosa e outras plantadas na bordadura das vinhas velhas em *Field Blend* (castas misturadas na mesma vinha)

Altitude 550m

Colheita Manual

Extração A frio

Lagar de azeite Ecológico a 2 fases

Estágio Inox

Data engarrafamento Setembro 2021

Garrafa Verde escuro 0,5L STD50 com rótulo serigrafado na garrafa (*pintado*)

Ácidos Gordos Livres (ACIDEZ) 0,18%

Índice de Peróxidos 9,4 meq O₂/Kg

Análise organoléptica Virgem Extra

Frutado Maduro, relatório do laboratório

ISA-Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa, boletim n.º

3782.01/21/LET

Rótulo Português/Inglês marca em

Braille **Embalagem** caixa com 6 garrafas

Paleta Euro com 84 caixa