



# QUINTA DA FÓZ

**Região:** Douro

**Variedades**

Cobrançosa, Cordovil, Madural e Verdeal

**Características**

O Azeite Virgem Extra Quinta da Foz Premium, foi obtido através do Olival existente na quinta, numa área que ocupa cerca de 11ha e cujas oliveiras possuem mais de 100 anos.

**Colheita e Produção**

As azeitonas foram colhidas no olival da Quinta da Foz e transportadas em caixas de plástico para o lagar. O Azeite Virgem Extra Quinta da Foz Premium foi obtido por extracção a frio, unicamente por processos mecânicos dando origem a um produto de categoria superior com um perfil único e distinto. É o resultado de um método de produção tradicional e 100% biológico (embora não esteja homologado).

**Acidez máx.:** <0,2%

**Capacidades existentes:** 500ml / 250ml

