



Brites Aguiar

## BAFARELA AZEITE EXTRA VIRGEM

### Origem:

Lugar do Covelo, freguesia de Várzea de Trevões, Douro.

### Condições de plantação:

Sequeiro a uma altitude entre 350m e 500m acima do nível do mar num terreno com cerca de 50% de inclinação e com exposição sul. O solo é xisto argiloso.

### Variedades:

Madural, Cobrançosa, Galega, Verdeal e Negrinha de Freixo.

### Idade:

Média superior a 100 anos.

### Operações culturais:

O controlo de infestantes é feito por lavragem.

As oliveiras são desramadas de dois em dois anos para controlo da floração e um bom desenvolvimento das azeitonas.

Não são aplicados quaisquer adubos de síntese ou produtos fitossanitários.

### Apanha e extracção:

A apanha da azeitona é feita de forma tradicional, manual com varas a partir de meados de Novembro. As árvores que contenham frutos com anomalias na maturação ou no estado sanitário são rejeitadas na colheita.

A extracção é efectuada a frio por processos mecânicos.

### Notas técnicas:

Grau de acidez /// 0,5%

Índice de peróxidos /// 8

Teor de ceras ///  $\leftarrow$  = 250

Absorvâncias /// K232:1,77

K270:0,14

Delta K 0,001

### Apresentação:

Embalagem em plástico de 2000 e 5000ml e caixa de 12 garrafas em vidro de 500ml.

