



Brites Aguiar

## BRITES AGUIAR AZEITE VIRGEM EXTRA

### 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:

Cobrançosa e Galega.

### Idade:

Média superior a 100 anos.

### Operações culturais:

O controlo de infestantes é feito por lavragem.

As oliveiras são desrramadas 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 arvores 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  $///$  0,2%

Índice de peróxidos  $///$  14

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

Absorvâncias  $///$  K232:2,09

K270:0,15

Delta K: -0,002

### Apresentação:

Caixa de 5 garrafas de vidro de 500ml. Cada garrafa é embalada em caixa de cartão individual.

