

Azeite Dom Dinis 0.1

Colheita 2025



Classificação
Azeite Virgem Extra

Origem
Beira-Alta, Vale do Côa
Região demarcada de Azeites de Montanha



Modo de Produção
Olivais tradicionais em modo de produção biológico
Extração exclusivamente por processos mecânicos a frio

Variedade
Predominantemente Cornicabra

Acidez
0.1%

Perfil sensorial
Frutado verde médio, com notas herbáceas de folha de oliveira, onde o amargo e o picante surgem bem equilibrados. É um azeite com final persistente e harmonioso.

Aplicação gastronómica
Indicado para finalização de pratos

