

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 de peixe, marisco, carnes grelhadas, queijos curados, saladas frescas e degustação a cru.