

QUINTA DO CONVENTO

AZEITE EXTRA VIRGEM

PRODUTOR – KRANEMANN WINE ESTATES

REGIÃO – CIMA-CORGO, DOURO

PAÍS – PORTUGAL

APANHA Manual

EXTRAÇÃO A frio

NOTAS DE PROVA De cor verde, este azeite apresenta um aroma frutado, com notas de erva, folha de oliveira e maçã verde. O sabor é fresco com ligeiro amargo e picante em equilíbrio. É suave e com um fim de boca muito saboroso.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima
Mediterrânico

Método da Apanha
Manual

K270
<0.11

Solo
Xisto e Granito

Extração
A frio

DK
<0.00

Variedades
Autóctones

Engarrafamento
Novembro 2020

Ceras
<150mg/kg

Olival: Área e Idade
Cerca de 3500 oliveiras com
média de 40 anos de idade.

Acidez
0,4%

Produção
2000 garrafas de 500mL

Período da Apanha
Novembro 2019

Índice de Peróxidos
3,32

Conservação
Em local fresco e seco

K232
2,04

	GARRAFA	CAIXA	PALETE		EUR	VMF
Altura (mm)	200	222		Nº Garrafas / Caixa	12	12
Largura (mm)	78	275		Nº de Caixas / Camada	9	11
Profundidade (mm)	78	350		Nº de Camadas / Palete	6	6
Peso Líquido (Kg)	0,350			Nº de Caixas / Palete	54	66
Peso Bruto (Kg)	0,920	11,2				
Garrafa 500 mL	EAN	5605769001012				
Caixa de Cartão (12 x 0,75L)	ITF	55605769001007				



KRANEMANN
WINE ESTATES

www.kranemannestates.com