



## Ficha Técnica - Azeite Virgem Extra – DOP

A herdade com cerca de 300 ha de olival, de variedades tradicionais, produz 100% da azeitona utilizada no lagar.

As cultivares de azeitonas plantadas, os métodos culturais e pós-colheita (cultivo, colheita e extração embalagem na propriedade) e a utilização exclusiva de azeitonas sãs, em pleno estado de maturação, é que proporcionam este azeite de muito baixa acidez, cor amarelo-esverdeada, com um aroma frutado e ligeiramente picante. Condições indispensáveis para honrar a **Denominação de Origem Protegida - Azeite de Moura**.

**Zona Geográfica:** Moura - Alentejo - Portugal

**Variedades de azeitona:** Galega, Cordovil e Verdeal

**Condições Edafo-climáticas:** Solo argilo-calcários, clima mediterrânico.

**Processo de extração:** Contínuo por centrifugação

**Denominação de Origem Protegida D.O.P :** Moura

### **Características organolépticas:**

Cor verde-amarelado

Sabor a fruta fresca verde ligeiramente picante

Aroma a folha ou erva verde.

**Acidez máxima:** 0,3%

### **Embalagem:**

Primária - Vidro branco ou verde 0,5 lt

Secundária - Caixa de cartão canelado 12 unidades