



ORIGEM

A zona de produção dos azeites CARM, situa-se em pleno coração do Alto Douro, no Douro Superior, berço das melhores vinhas de letra “A” para Vinho do Porto, onde desde o Séc. II AC existem sinais Romanos desta cultura, seguida pelos Árabes entre os Séc. VII e XI.

É nesta zona, mais especificamente em redor da vila de Almendra onde a CARM tem os seus olivais, que se situa uma das zonas de Portugal com mais aptidões naturais para a olivicultura de excelência, graças à natureza dos solos xistosos muito pobres, às exposições dos olivais e ao clima seco, caracterizado por diferenças de temperatura notáveis entre o Verão e o Inverno. Os olivais situam-se a altitudes entre os 150 e os 450 mt acima do nível do mar.

Para o azeite CARM Grande Escolha seleccionámos as melhores azeitonas das variedades Madural, Negrinha e Verdeal nas nossas Quintas.

AGRICULTURA BIOLÓGICA EM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA - DOP

A CARM foi uma das pioneiras da Olivicultura ciclo de produção e o seu seguimento é controlado e certificado por uma entidade acreditada oficialmente - Sativa.

Todas as quintas que dão origem à azeitona para DOP para azeites de Trás-os-Montes e Alto Douro, onde a AOTAD superintende e controla toda a certificação dos azeites de acordo com as normas CEE por painel de produtores certificado.

APANHA E EXTRACÇÃO

A apanha da azeitona é feita manualmente em olivais com inclinações acen tuadas e por vibração mecânica nos restantes, sendo a colheita entre início de Novembro e meados de Dezembro. A extracção é feita a frio em contínuo - moinho de pedras tradicional e / ou decanter ecológico de duas fases.

VINHA DA
URZE
DOURO

Família Roboredo Madeira

NOTAS DE PROVA

Frutado e fresco quer no nariz, quer na boca. Forte aroma de azeitona fresca, maçã e tomate com um final de boca com nuances acentuadas de frutos secos, pimenta e elegante amargor.

NOTAS TÉCNICAS

0,1% < Acidez Máxima < 0,2%

Índice de Peróxidos (meqO₂/kg) < 10

Ceras (mg/kg) < 250

K232 < 2,00

K270 < 0,20

? K < 0,01

INFORMAÇÃO NUTRITIONAL

Quantidade/porção 13 ml (1 colher de sopa) %VD (*)

Valor Energético	108 kcal = 454 kj	5%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	12g das quais:	22%
Gorduras saturadas	1,9g	3.5%
Gorduras trans	0g	-
Gorduras monoinsaturadas	9,3 g	17%
Gorduras polinsaturadas	0,8 g	1.5%
Colesterol	0 mg	0%
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	0g	0%

(*) % Valores Diários de referência com numa dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 Kj. Os seus valores diários podem ser maiores ou menores, deponendo das suas necessidades energéticas



QUINTA DA URZE AZEITE VIRGEM EXTRA