

Azeite Romeu Biológico/DOP

- De cor verde/amarelo com aroma intenso a erva, flores e azeitona. No palato é redondo, denso e fluido. Com um leve doce amendoado no início, seguido de azeitona fresca e verduras variadas, e um final extremamente longo e complexo com uma nota picante mas não amarga. Trata-se de um azeite subtil com uma personalidade delicada, não demasiado potente mas de uma grande elegância e harmonia.
- Feito exclusivamente a partir de oliveira próprias das variedades autóctones: Cobrançosa, Verdeal Trasmontana e Madural.
- Por várias vezes considerado um dos 10/15 melhores azeites do mundo pelos principais guias e publicações de referência internacionais: L'extravergine e Flos Olei (Itália) e Der Feinschmecker (Alemanha).

