



SEQUEIRINHA

A ESCOLHA DA FAMÍLIA



AZEITE VIRGEM EXTRA PROVENIENTE DOS TRADICIONAIS SOCALCOS DO DOURO

A família Sequeira orgulha-se da qualidade e pureza do seu azeite. Este azeite extra virgem 100% natural traz até si a natureza perfeita do Douro. Nascido das oliveiras centenárias que dividem as vinhas nos tradicionais socalcos, este é um cuidadoso lote das variedades Cobrançosa, Verdeal Transmontana e Negrinha de Freixo. A escolha da família Sequeira para temperar ou simplesmente como aperitivo.

Azeite de categoria superior obtido directamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos.

Conservar em local fresco e ao abrigo da luz, fontes de calor e odores intensos.

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrânico

VARIEDADES – Cobrançosa, Verdeal Transmontana e Galega

NOTAS DE PROVA: **Aroma:** ligeiramente frutado, com folhas de oliveira e ervas. **Palato:** ligeiramente frutado com notas de maçã, frutas secas verdes (amêndoas e nozes). Doçura e acidez equilibradas.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS: Ideal para saladas mistas, bacalhau, legumes grelhados e cogumelos.

EXTRAÇÃO – Mecânica, a baixa temperatura.

COLHEITA: 2019

ARMAZENAMENTO – Por favor, guarde em local fresco e longe da luz direta.

GARRAFA: 500ml

Acidity Acidez %	Peroxide Value Índice de peróxidos meq O ₂ /Kg	K232	K270	KΔ /ΔK
0.1	7	1.70	0.12	0.00