

AZEITE VARGELLAS

Além de ser uma das propriedades vinícolas mais célebres do mundo e produtora de vinho do Porto Vintage excepcional, a Quinta de Vargellas é também a fonte de um dos melhores azeites do Douro.

Predominantemente das variedades Madural, Verdeal e Cordovil, as oliveiras podem ser encontradas por toda a propriedade, onde revestem os caminhos que atravessam a vinha ou formam olivais em zonas onde não há videiras plantadas. Para além de produzir azeite excepcional, a oliveira também contribui para a biodiversidade da vinha. O azeite, que tem uma acidez excepcionalmente baixa, é extraído da primeira prensagem a frio das azeitonas e é classificado como Extra Virgem.



VISUAL

Tem uma cor amarelo-esverdeada profunda



AROMA

Aroma verde de relva



PALADAR

Sabor fresco e ligeiramente picante. Mostra um final complexo e persistente, com uma frescura persistente



ORIGEM

Douro

VARIETADES

Madural, Verdeal e Cordovil

ACIDEZ

0,1%

HARMONIZAÇÃO

Ideal para pratos crus, pois perde o sabor quando aquecido. Use o azeite para harmonizar as especiarias em um prato, para realçar e construir sabores e para adicionar corpo e profundidade. O azeite equilibra a acidez em alimentos ricos em ácidos, como tomate, vinagre, vinho e suco de limão. Em geral, trate seu azeite como você faz seu vinho, combinando cuidadosamente seus sabores com os sabores dos outros ingredientes.

FORMATOS DISPONÍVEIS

500ML | Cod.: 343 | EAN: 5013626110843