

PT

QUINTA DO PARAL AZEITE VIRGEM EXTRA PREMIUM

ANO DE COLHEITA

2021

DENOMINAÇÃO

Azeite Virgem Extra Premium

OLIVAL

12 hectares em Vila de Frades, Alentejo, Portugal

Premium: O Azeite Quinta do Paral é produzido em modo de produção biológico, cujas azeitonas proveem de um olival centenário.

Só produzido em anos excepcionais.

VARIEDADES

Galega e Cobrançosa

COLHEITAS E EXTRAÇÃO

A colheita da azeitona é feita manualmente e ocorre entre o início e meados de novembro. A extração é feita a frio.

NOTAS

Azeite complexo, fresco e equilibrado, frutado com notas marcadas de verde folha de oliveira, erva e notas suaves de maçã, persistente na boca, com um final acentuado de frutos secos.



PT

QUINTA DO PARAL PREMIUM EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

HARVEST YEAR

2021

CLASSIFICATION

PREMIUM EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

OLIVE GROVE

12 hectares in Vila de Frades, Alentejo, **Portugal**

Premium: Quinta do Paral Premium Olive Oil is an organic production from olives of a centenary olive grove.
Only produced in exceptional years

VARIETALS

Galega e Cobrançosa

HARVEST AND EXTRACTION

The olive harvest is done manually and occurs between the beginning and middle of November.

TASTAING NOTES

Complex, fresh and balanced olive oil. Fruity with marked notes of green olive leaf and soft apple notes, persistent, with a nutty finish.



Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal

/ +351 284 441 620

/ loja@quintadoparal.com