

## EDIÇÃO ESPECIAL



## ORIGEM

Quinta Vale do Conde, em S. Pedro de Vale do Conde, Mirandela, no planalto entre as Serras de Passos e de Santa Comba; região reconhecida pela excelência dos seus olivais, com existência confirmada desde o séc XVI.

## OLIVAL

150 ha de olival tradicional, de sequeiro, a uma altitude entre 300 e 400m. Áreas em modo de produção integrada.

## COLHEITA

Colheita precoce, em Outubro / Novembro, de forma a permitir a obtenção de um azeite mais verde e frutado, com aromas mais intensos e notas de amargo e picante, mais rico em polifenóis. É utilizado equipamento de vibração mecânica e toldos de recolha, processo adequado à preservação da oliveira e à integridade da azeitona.

## ELABORAÇÃO

A extração é realizada imediatamente após a colheita, em lagar certificado (HACCP): a frio (inferior a 27°C), em contínuo com 2 fases, de forma a melhor preservar todas as propriedades da azeitona. Os diferentes cultivares são elaborados separadamente, permitindo-nos a melhor seleção, para a composição deste Blend. O Azeite é armazenado e decantado por um período mínimo de 3 meses. Resultado assim num azeite Exclusivo, Elegante e Equilibrado - um azeite para os consumidores mais exigentes.

## NOTAS DE PROVA

Aromas de tomate verde e maduro, banana e alecrim. Sabores de chicória, erva azeda com rúcula e rabanetes apimentados que aquecem o palato médio e posterior. Equilibrado e harmonioso.

Recomendado para pratos à base de tomate, assados, sopas de inverno e pratos de sabor intenso em geral.

**Painel Savantes New York 2013**

Azeite medianamente frutado de azeitona madura, que resulta harmonioso e equilibrado no seu conjunto.

Ligeiramente amargo, medianamente picante e muito ligeiramente doce, caracterizado por notas de frutas maduras (maçã e banana).

Equilibrado, harmonioso, complexo e persistente na boca.

**Painel de Provedores do Prémio Mário Solinas 2011**

A cor é intensa e límpida, de um amarelo dourado maravilhoso com delicadas matizes de verde brilhante.

O aroma é amplo e redondo, com sugestões de tomate maduro e maçã branca madura, assim como uma nota de amêndoa.

O sabor é complexo e forte, com distintas notas de fragrâncias de manjeriço e menta, em conjunto com elegantes sugestões de fava e alface. O amargo está definido e o picante é distinto.

Ideal para utilizar em aperitivos com cereais, carpaccio de salmão, saladas de frango, puré de cogumelos chanterelle, massas com vegetais, camarões cozidos, peixes grelhado e queijo mozzarella.

**Guia FLOS OLEI 2011**

Azeite meio frutado, com uma mistura de aromas a verde e maduro.

Uma complexidade própria de flores e frutos no nariz.

Na boca predomina o picante sobre o amargo. Espiga verde, amêndoa verde.

Com corpo e persistência. Azeite muito equilibrado, com mistura de variedades verdeal, madural e cobrançosa.

**Painel de Provedores do Projecto Terra Olea**



## PRÉMIOS

Terra Olivo Competition, Israel, 2015 **Gran Prestige Gold**  
 Oil Japan Competition, 2015 **Medalha de Ouro**  
 New York Olive Oil Competition, 2015 **Medalha de Ouro**  
 Les Olivalies - 3ème Édition, France, 2015 **Medalha de Ouro**  
 New York Olive Competition, 2015 **Prata**  
 Japan Olive Oil Competition, 2014 **Prestige Gold**  
 Terra Olivo Competition, Israel, 2013 **Gran Prestige Gold**  
 Oil China Competition, 2013 **Medalha de Ouro**  
 New York Olive Oil Competition, 2013 **Medalha de Ouro**  
 Sol D'Oro, Verona, Itália, 2013 **Gran Menzione**  
 DerFeinschmecker Olivenöl Guide, Alemanha, 2013 **Seleção**  
 Terra Olivo Competition, Israel, 2012 **Prestige Gold**  
 Oil China Competition, 2012 **Medalha de Bronze**  
 DerFeinschmecker Olivenöl Guide, Alemanha, 2012 **Seleção**  
 Concurso Selection, Alemanha, 2012 **Distinção "Excellent"**  
 Premio Mario Solinas / COI, 2011 **Medalha de Ouro**  
 Oil China Competition, 2011 **Grand Mention Intense**  
 Concurso Nacional de Azeite, FNA, Santarém, 2011 **Medalha de Ouro**  
 Premio Armonia / Trofeo Alma, Itália, 2011 **Gran Menzione**  
 Terra Olivo Competition, Israel, 2011 **Gran Prestige Gold**  
 Guia Flos Olei, Itália, 2011 **Seleção**  
 XI Olivomoura, Moura, 2010 **Medalha de Ouro**  
 Terra Olivo Competition, Israel, 2010 **Prestige Gold**  
**Melhor Azeite de Portugal**  
 Sol D'Oro - Verona, Itália, 2009 **Gran Menzione**  
 Premio Armonia / Trofeo Alma, Itália, 2009 **Gran Menzione**  
 Biental do Azeite, Castelo Branco, 2009 **Medalha de Ouro**  
 Concurso Nacional de Azeite, Campo Maior, 2009 **Medalha de Ouro**  
 Concurso Azeites DOP Trás-os-Montes, 2008 **Medalha de Ouro**  
 Concurso Nacional do Azeite, Campo Maior, 2007 **Medalha de Prata**

## NOTAS

- (1) Classificação de acordo com Regulamento (CE) nº 702/2007. Certificação pelo Laboratório do ISA - Instituto Superior de Agronomia (reconhecido pelo COI desde 1992).
- (2) Classificação de acordo com Regulamento (CE) nº 1107/96 de 12/06, que garante que o azeite tem origem numa área geográfica delimitada, com solo e clima característicos e é exclusivamente elaborado com azeitonas de certas variedades de oliveiras. Certificação pela Sativa (www.sativa.pt).
- (3) Produção integrada (PRODI) é um modo de produção agrícola de alimentos de alta qualidade que utiliza os recursos naturais e mecanismos de regulação natural em substituição de factores de produção prejudiciais ao ambiente e de modo a assegurar, a longo prazo, uma agricultura sustentável. Neste sistema é essencial a preservação e melhoria da fertilidade do solo e da biodiversidade e a observação de critérios éticos e sociais. Classificação de acordo com Regulamentos (CE) nº 2078/92. Certificação pela Certis (www.certis.pt).
- (4) Valores do Azeite Virgem Extra Quinta Vale do Conde 2012, conforme análises do Laboratório do ISA - Instituto Superior de Agronomia (reconhecido pelo COI desde 1992).
- (5) Valores exigidos pelas normas europeias para classificação como Azeite Virgem Extra.
- (6) Acidez: percentagem de ácido oleico existente no azeite; não está relacionada com o sabor.
- (7) Índice de Peróxidos: informa sobre a oxidação inicial do azeite e a sua deterioração.
- (8) Absorvência: informa sobre a presença de componentes anormais no azeite.
- (9) Teor em Ceras: informa sobre a genuinidade de um azeite.

Características	QVC <sup>(4)</sup>	AVE <sup>(5)</sup>
Acidez <sup>(6)</sup>	0,2%	≤ 0,8%
Índice de Peróxidos - meO <sub>2</sub> / Kg <sup>(7)</sup>	8	≤ 15
Absorvência <sup>(8)</sup> K322	1,60	≤ 2,00
K270	0,12	≤ 0,20
Δ K	0,00	≤ 0,01
Ceras - mg / Kg <sup>(9)</sup>	<250	≤ 250

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Porção de 13ml (1 colher de sopa)	%VD*	por 100gr
Valor Energético	108Kcal / 454Kj	5%	900Kcal / 3780Kj
Carboidratos	0g	0%	0g
Proteínas	0g	0%	0g
Gorduras Totais	12g	22%	100g
Saturadas***	1,7g	8%	15g
Trans	0g	**	0g
Monoinsaturadas	9,1g	**	77g
Poliinsaturadas	1,2g	**	8g
Colesterol	0mg	**	0mg
Fibra Alimentar	0g	0%	0g
Sódio	0mg	0%	0mg

\*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400KJ.

\*\*% VD não estabelecidos.

\*\*\* Valor de Saturadas e Poliinsaturadas pode apresentar variação de +/- 35% em função de diferentes safras. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

EMBALAGENS	Código EAN
V. Farmacia 500ml New DOP VA	5600341840119

	500ML
CAIXA GIFT	1 garrafa
	1,2 Kg
	15,5 x 11,5 x 22 cm

	GARRAFA	CAIXA GIFT
CAIXA CARTÃO	6 garrafas	2 caixas gift
	5,8 Kg	2,6 Kg
	22,5 x 18 x 26,5 cm	22,5 x 18 x 26,5 cm

	GARRAFA	CAIXA GIFT
PALETE	22 caixas x 5 filas	22 caixas x 5 filas
	110 caixas / 660 garrafas	110 caixas / 220 unidades
	650 Kg	295 Kg
	120 x 80 x 130 cm	120 x 80 x 130 cm

Pesos e medidas aproximados.