



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Huile D'olive Extra Vierge



Quinta do Noval cultive environ 26 hectares d'oliveraies, composées de différentes variétés d'olives portugaises. Les principales sont les suivantes : Cordovil, Madural, Verdeal et Galega.

Les olives sont cultivées de façon traditionnelle, sans irrigation, les arbres taillés à la main. Les fruits sont pressés à froid afin d'extraire une Huile d'Olive Extra Vierge de la meilleure qualité. De nombreux oliviers de Quinta do Noval ont plus de 200 ans. L'huile d'olive qu'ils produisent a donc plus de richesse et de complexité, avec une acidité de 0,2 % seulement.

Equilibrée, pleine de saveurs, légèrement épicée, notre huile d'olive, tout comme notre vin, exprime le terroir de Quinta do Noval.