



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Huile D'olive Extra Vierge



Quinta do Noval est reconnue dans le monde entier pour ses grands Portos élaborés à partir de nos 192 hectares de vignes, situées au coeur de la vallée du Douro. Depuis des siècles nous cultivons également des oliviers plantés par milliers sur l'ensemble du vignoble, à partir desquels nous élaborons une huile d'olive de premier choix.

Issue d'une sélection très stricte des meilleures huiles d'olive de Quinta do Noval, *Centenário* est produite à partir des fruits d'arbres anciens à très faible rendement. Elle révèle une finesse et une intensité aromatique d'exception. *Centenário* est une édition limitée reflétant l'expression la plus aboutie de l'huile d'olive issue du légendaire terroir de Quinta do Noval.

ORIGINE

Le Douro dispose d'un microclimat et de sols se prêtant particulièrement à la culture des oliviers, présents dans la région depuis des siècles. Les oliveraies de Quinta do Noval réunissent les variétés traditionnelles que sont Cordovil, Galega, Verdeal, Madural et Cobrançosa.

Centenário est le fruit d'une sélection extrêmement rigoureuse d'huiles d'olive parmi les plus prestigieuses de Quinta do Noval. Les principales variétés entrant dans sa composition sont Verdeal, Madural et Cordovil. Quinta do Noval produit des huiles d'olive de caractère d'une grande pureté, au goût délicatement aromatique, à la fois herbacé et amandé, que lui confèrent les plantes qui poussent autour des oliveraies.

EXTRACTION

Une fois les olives broyées dans des meules de granit, les masses recueillies sont centrifugées à basse température pour en extraire l'huile la plus pure, qui est ensuite légèrement filtrée avant embouteillage.

NOTE DE DÉGUSTATION

Centenário révèle une acidité naturellement très basse, avec un bouquet agréable et aromatique évoquant les herbes et plantes sauvages poussant sur la propriété, ainsi qu'une légère touche amandée. Avec une finale persistante et harmonieuse, son intensité et son élégance lui confèrent un caractère si remarquable que nous avons décidé de l'embouteiller séparément.