



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Azeite Virgem Extra



A Quinta do Noval tem aproximadamente 26 hectares dedicados ao olival. Os olivais são polivarietais, compostos por várias variedades portuguesas de oliveira. As principais são: Cordovil, Madural, Verdeal e Galega.

Os olivais são tradicionais, não irrigados e a poda é feita manualmente. Para extrair a melhor qualidade de Azeite Virgem Extra, as azeitonas são prensadas a frio. A maioria das oliveiras da Quinta do Noval têm mais de 200 anos. Consequentemente, produzem um azeite mais rico e complexo com apenas 0,2% de acidez.

Equilibrado, saboroso e ligeiramente picante, o nosso azeite, bem como o nosso vinho, expressa o terroir da Quinta do Noval.