



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Azeite Virgem Extra



A Quinta do Noval é mundialmente conhecida pelos grandes vinhos do Porto que são produzidos na nossa vinha de 192 hectares no coração do Douro. Também cultivamos oliveiras há séculos, com milhares plantadas por toda a vinha e com as quais fazemos um excelente azeite.

O *Centenário* é o resultado de uma rigorosa seleção dos melhores azeites da Quinta do Noval, produzidos a partir de árvores centenárias com baixíssimo rendimento e com uma excecional delicadeza e intensidade aromática. Este engarrafamento de edição limitada com o nome *Centenário* é a expressão máxima do azeite do lendário terroir da Quinta do Noval.

ORIGEM

O Douro tem um microclima e solos particularmente adequados para o cultivo da oliveira, que povoa a região desde há muitos séculos. Nos olivais da Quinta do Noval é possível encontrar as variedades tradicionais; Cordovil, Galega, Verdeal, Madural e Cobrançosa.

O *Centenário* é uma seleção muito rigorosa do melhor de todos os azeites da Quinta do Noval. As principais variedades utilizadas foram a Verdeal, Madural e Cordovil. A Quinta do Noval produz azeite de grande personalidade e pureza, com um fino traço aromático herbáceo e amendoado que traduz os aromas de plantas que crescem ao redor do olival.

EXTRAÇÃO

As azeitonas foram esmagadas em mós de granito e as massas centrifugadas a baixa temperatura para extração do azeite. O azeite foi depois ligeiramente filtrado antes do engarrafamento.

NOTA DE PROVA

O azeite *Centenário* tem uma acidez natural muito baixa, com um agradável e aromático bouquet que lembra as ervas e plantas silvestres que crescem pela propriedade e um ligeiro toque amendoado. O *Centenário* é particularmente intenso e elegante com um fim de boca harmonioso e prolongado, consideramos que é excecional que decidimos engarrafá-lo separadamente.