



QUINTA
DE
PORRAIS



PORRAIS

PREMIUM

AZEITE VIRGEM EXTRA

“Numa terra que dá grandes vinhos brancos do Douro (Murça) estão oliveiras com mais de 30 anos em cerca de 30 hectares, onde as variedades dominantes são a Cordovil, a Verdeal e a menos conhecida Carrasquenha. As oliveiras estão plantadas em regime de bordadura, acompanhando as divisões das parcelas, pelo que, juntas, ocupariam pouca área. Este é um projeto entre a Sociedade Agrícola Quinta de Porrais e a família Santos Lima que se dedica à produção de vinho, e que, atendendo à qualidade do produto final do azeite, justificaria, a nossa ver, maior incremento de área do olival. Não é assim tão frequente encontrarmos azeites com tanta intensidade de frutos secos e, em simultâneo, complexidade. O copo revela-nos verde folha de oliveira, noz, amêndoa, maçã, algumas ervas verdes, tipo folhas de shiso Boca com avelã, banana madura, com poucos amargos e picantes. Se tivesse mais um pouco destes dois descritores seria um azeite extraordinário.”

In: "Os 100 melhores azeites de Portugal" de Edgar Pacheco

Disponível em: garrafas de 500 ml

Acidity: 0,3

Peroxide Value: 20 meq O₂/kg

K232: 2,50 - **K270:** 0,22 - **DK:** 0,01

Waxes: 150mg/kg

Prémios Recentes:

2018: Concurso Nacional de Azeites de Portugal - **Ouro**

2017: Concurso Nacional de Azeites de Portugal - **Ouro**

2015: Concurso Nacional de Azeites de Portugal - **Ouro**

2015: Terra Olivo International Olive Oil Competition - **Grande Prestige Ouro**

