

Tipo de Azeite: Azeite Virgem Extra D.O.P. (Trás-os-Montes)

Variedades de Azeitona: Cobrançosa 99,9%, Madural e Verdeal 0,1%

Área de produção: Região de Mirandela

Altitude: 250 m a 370 m

Pluviosidade: Out. 2008 a Set. 2009: 379 litros/m²

Área total de olival: 48 ha (7 800 oliveiras)

Área de olival produtivo: 23,5 ha. (4 800 oliveiras)

Idade do olival produtivo: 13 anos a 21 anos

Condução do olival: - sequeiro

- compasso 7 m x 7 m (olival jovem)

- poda ligeira (copa semi-livre)

- uma única lavoura superficial em Maio

- sistema de Produção Integrada (semi-ecológico)

- sem aplicação de pesticidas e herbicidas

- fertilização exclusivamente via foliar (2 aplicações: 1^a Março, 2^a Maio)

Produção de azeitona: 43 839 Kgs

Produção de azeite: 4 635 Litros

Rendimento: 11%

Apanha: - exclusivamente mecânica, com vibrador de troncos integral

- de 01/11/2009 a 29/11/2009

- efectuada unicamente pelo proprietário

Processo de extracção: - em lagar contratado

- decanter ecológico de 2 fases, extracção a frio

- extraído no prazo de 2 horas a 24 horas após a colheita

Acidez: 0,1%

Índice de peróxidos: 8

Depuração: - por sedimentação

- azeite não filtrado

Armazenamento: depósito de inox

Primeiro ano de engarrafamento: 2007

Data de engarrafamento: Março

Notas de prova: *frutado médio a intenso a azeitona verde e erva verde, com leves notas a maçã e a casca de banana verde, ligeiramente amargo e doce, medianamente picante, com fim de boca a frutos secos (amêndoa).*