

Magna Olea

2010/2011

Classificação:	Azeite Virgem Extra D.O.P. (trás-os-montes)
Variedades de azeitona:	Cobrançosa 99.9%, Madural e Verdeal 0.1%
Área de produção:	Mirandela (Portugal)
Altitude:	250 m - 370 m
Pluviosidade:	Out. 2009 a Set. 2010: 941 litros/m ²
Área de olival produtivo:	23.5 ha. (4 800 oliveiras)
Idade do olival produtivo:	13 a 22 anos
Condução do olival:	Sequeiro; Compasso 7 m x 7 m; Poda ligeira (copa semi-livre); Uma única lavoura superficial em Maio; Produção integrada (semi-ecológico) sem aplicação de pesticidas e herbicidas; Fertilização exclusivamente foliar (2 aplicações: 1 ^a Março 2 ^a Maio)
Produção de azeitona:	59.000 Kg
Produção de azeite:	6.323 Litros
Rendimento (L/Kg):	9,8%
Apanha:	Mecânica, efectuada pelo produtor entre 28 de Outubro a 18 de Novembro, com vibrador de troncos integral
Processo de Extração:	Em lagar contratado, decanter ecológico de 2 fases, extração a frio, extraído no prazo de 2 a 24 horas após a colheita
Acidez:	0.1%
Índice de peróxidos:	3,9
Depuração:	Por sedimentação, azeite não filtrado
Armazenamento:	Depósito de inox
Data de engarrafamento:	Fevereiro a Abril de 2011
Primeiro ano de engarrafamento:	2007
<u>Notas de prova:</u>	Complexo, intensamente frutado de azeitonas verdes, com verde folha de oliveira e giesta e notas de frutos secos, nomeadamente nozes, ligeiramente amargo e picante, muito harmonioso e persistente na boca