

JOÃO PORTUGAL RAMOS AZEITES

OLIVEIRA RAMOS PREMIUM AZEITE VIRGEM EXTRA 2013



Classificação	Azeite Virgem Extra
Cultivares	Cobrançosa e Picual
Região	Alentejo - Estremoz
Tipo de solo	Xisto em adiantado estado de metamorfização
Colheita	A colheita manual das azeitonas no estágio de maturação julgado mais conveniente e o modo eficaz e rápido como são levadas até ao lagar permitem a extracção dos azeites a partir de frutos frescos, são e íntegros.
Extracção	Efectuada por centrifugação, de duas fases, totalmente automatizada, com controlo rigoroso das temperaturas e da higiene das instalações, equipamentos e pessoal o que permite ao azeite manter todos os odores e sabores com que a mãe Natureza o dotou.
Conservação	O Azeite Virgem Extra Oliveira Ramos Premium é conservado, até ao momento do engarrafamento, em depósitos de aço inoxidável, com gás inerte, em ambiente de temperatura controlada e ao abrigo da luz, o que permite preservar e melhorar os seus aromas originais.
Análise química	Acidez (% ácido oleico) / 0,3 Índice de peróxido (meq O ₂ /kg) / 7 K ₂₃₂ / 1,68 K ₂₇₀ / 0,12 ΔK / -0,00 Ceras (mg/kg) / 74,9
Nota de prova	Azeite complexo, fresco, equilibrado e suave, bastante frutado de azeitonas verdes, com notas marcadas de verde folha de oliveira, erva e casca de banana verde, muito ligeiramente amargo e picante, com um final acentuado de frutos secos e alguma persistência na boca.
Utilizações	O Azeite Virgem Extra <i>Oliveira Ramos Premium</i> pode ser utilizado de modos diversos, tanto em cru, saladas e molhos, como em pratos de sabor delicado, marisco e peixes brancos, como em grelhados, de carne ou peixe, ou em assados e receitas de caça.