



## OLIVEIRA RAMOS PREMIUM AZEITE VIRGEM EXTRA 2015 - 2016

Classificação	Azeite Virgem Extra
Cultivares	Cobrançosa, Picual e Galega
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) / 0,2 Índice de peróxido 4 K <sub>232</sub> / 1,53 K <sub>270</sub> / 0,14 ΔK / -0,00 Ceras (mg/kg) / 45,9
Nota de prova	Azeite complexo, fresco, equilibrado, bastante frutado de azeitonas, fundamentalmente verdes, com notas marcadas de verde folha de oliveira, erva e casca de banana verde, e notas suaves de maçã, ligeira a medianamente amargo, ligeiramente picante, com um final de boca persistente, marcado de frutos secos.
Utilizações	O Azeite Virgem Extra Oliveira Ramos Premium 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.