



# Menu de Azeites

HARVEST 2012/2013

## Azeite Virgem Extra Biológico

I QUATTRO OLII DI OLIVA  
per Antonio Vivaldi  
by De Prado family

2013/2014

EDIÇÃO LIMITADA

ACIDEZ MAX.	0,2
FORMATO	4 garrafas de vidro com efeito cerâmica apresentados em uma caixa de presente
CAPACIDADE	4 garrafas de 250 ml. cada
CANALS DE DISTRIBUIÇÃO	Lojas gourmet e biológicas
PERFIL DO CONSUMIDOR DE AZEITE EXTRA VIRGEM	De Prado como um presente bom e original tanto para ambientes sociais como profissionais.
UNIDADE POR CAIXA	4x250 ml 6
CAIXAS POR PALETE EUROPEIA	4x250 ml 144

### PRIMAVERA

Variedades: Picual, Hojiblanca e Arbequina colhidas no início de outubro.

Notas de prova: Azeite com caráter e de características únicas. De aroma fragante a ervas e flores, no palato é denso, com um intenso sabor a figueira, azeitona fresca e notas de menta. Amargo e picante que persistem agradavelmente na boca.



### VERÃO

Variedades: Cobrançosa, Cordón e Hojiblanca colhidas no início de outubro.

Notas de prova: Azeite elegante e perfumado. De aroma e sabor complexos ao fruto fresco, rama de tomate e maçã verde. Suavemente picante, apresenta no final uma agradável sensação de amargo.

### OUTONO

Variedades: Picual, Arbequina e Hojiblanca.

Notas de prova: Azeite suave e equilibrado. Com um aroma fresco, na boca apresenta-se aveludado onde o sabor a azeitona se combina com notas de frutos secos, rama de tomate e maçã. Amargo e picante persistem agradavelmente no final.

### INVERNO

Variedades: Arbequina, Cobrançosa e Picual colhidas entre novembro e dezembro.

Notas de prova: Azeite de grande elegância e harmonia, com aroma a azeitona verde e madura. No palato é aveludado com uma complexidade única de frutos e notas de maçã, tomate e amêndoa. É um azeite muito equilibrado, com um final persistente onde o picante predomina sobre o amargo.

