

Azeite Virgem Extra

Num cenário perfeito entre a serra e o mar, Villa Oliva é um Turismo Rural rodeado de olival, recentemente plantado.

Nos 10.000 metros quadrados plantámos **600 oliveiras** e conservámos algumas oliveiras velhas.

O clima, os solos e as variedades cultivadas contribuem para a **boa qualidade das azeitonas**. Assiste-se, atualmente ao retomar desta tradição.

Sendo uma produção muito pequena, quisemos produzir um **azeite virgem extra** de qualidade e a forma de o conseguir é assegurar que todo o processo é efetuado com uma atenção muito especial, desde o cultivo das árvores ao engarrafamento do azeite.

Tentamos implementar um sistema integrado de produção, baseado em práticas de **cultivo mais sustentáveis**.



Colheita

A colheita é efetuada em setembro/outubro para assegurar que as azeitonas estão no nível de maturidade desejado.

A **colheita é feita de forma tradicional**, à mão ou utilizando um ancinho próprio para ripar as azeitonas que caem sobre panos colocados em torno das árvores.

As azeitonas são levadas para o lagar em caixas de 20 kg, sendo a **moagem efetuada nas 24h** que se seguem à colheita de forma a **evitar a oxidação**.



Extração

A extração é mecânica, com equipamento moderno e a baixa temperatura (abaixo dos 25° C), para assegurar a **preservação de todas as propriedades** da azeitona e obtermos um azeite de qualidade.

Deste processo obtemos o sumo das azeitonas, **100% puro**. Até ao engarrafamento, o azeite é mantido em cubas de aço inoxidável.

Variedades

Picual e Mançanilha do Algarve - uma espécie autóctone da região, resistente ao tempo frio, à seca e à salinidade.

Produção total

1.400 garrafas de 500 ml.

Análise Química		
	Villa Oliva (1)	AVE (2)
Acidez (% ácido oleico) (3)	0,3%	≤ 0,8%
Índice de Peróxidos (mEq O2/kg) (4)	4,4	≤ 15
Absorvência (5) K232	1,47	≤ 2,00
K268	0,13	≤ 0,20
ΔK	0,00	≤ 0,01
Ceras - mg/Kg (6)	31,8	≤ 250

(1) Valores do Azeite Virgem Extra Villa Oliva 2019/2020, de acordo com a análise do Laboratório do ISA - Instituto Superior de Agronomia, (reconhecido pelo COI desde 1992).

(2) Valores exigidos pelas normas europeias para a classificação como Azeite Virgem Extra.

(3) Acidez: percentagem de ácido oleico presente no azeite; não está relacionada com o sabor.

(4) Índice de Peróxidos: informa sobre a oxidação inicial do azeite e a sua deterioração.

(5) Absorvência: informa sobre a presença de componentes anormais no azeite.

(6) Teor de Ceras: informa sobre a genuinidade de um azeite.



VILLA OLIVA

- MONCARAPACHO -



LOCALIZAÇÃO:

Pés do Cerro
8700-124
Moncarapacho

Moncarapacho
GPS: 37,0925, - 7,7966



Moncarapacho



Email: villaoliva@villaoliva.pt
Telefone: + 351 968120233

www.villaoliva.pt

