



# H.O

# Azeite H.O

EXTRA VIRGEM | PORTUGAL

## Especificações

<b>Origem</b> Douro - Baixo Corgo	<b>Acidez</b> ≤ 0,3%	<b>Δk</b> ≤ 0,01
<b>Produtor</b> H.O Wines	<b>K232</b> ≤ 2,50	<b>Índice de Peróxidos</b> (MeqO2/kg) ≤ 20
<b>Garrafa</b> 50 cL	<b>K268</b> ≤ 0,22	<b>Ceras</b> ≤ 150mg/kg



## Operações Culturais

É realizada uma poda faseada ao olival sendo depois seguida de um desladramento e um combate de infestantes mecânico.

## Colheita

A colheita é efetuada manualmente, assim é possível preservar a estrutura da árvore. A azeitona segue assim diariamente para entrega no lagar acondicionada em caixas de plástico alimentar de 25kg. Não é aproveitada qualquer azeitona do chão.

## Transformação

É realizada uma extração mecânica a baixas temperaturas (menos de 30°C) no lagar com moinho onde posteriormente é realizada uma extração contínua a 2 fases. O processo de decantação dura entre 2 a 3 meses.

Caminho de São Martinho, Cumieira  
5030-077 Santa Marta de Penaguião  
Portugal

geral@mwc.wine  
+351 259 931 054

www.mwc.wine

