VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

CARM Praemium, Extra Virgem olijfolie

Pour la production d'huile d'olive CARM "Praemium" les meilleures variétés d'olives Madural, Negrinha et Verdeal de nos fermes sont sélectionnées. AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN « DOP - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA » (Appellation d'Origine Protégée) CARM a été l'un des pionniers de l'oléiculture biologique au Portugal. Le contrôle de l'ensemble du cycle de production et son suivi sont assurés et certifiés par une entité officiellement reconnue - Sativa, et CARM adhère également aux procédures rigoureuses USDA NOP et à la certification IMO en Suisse. Toutes les fermes où CARM cultive des olives pour cette huile sont situées dans le cadre du DOP pour les huiles d'olive Trás-os-Montes et Alto Douro. L'AOT AD supervise et contrôle toutes les certifications d'huiles d'olive selon les règles CEE par des tests effectués par un groupe d'évaluateurs agréés. RÉCOLTE ET EXTRACTION La récolte des olives se fait par vibration mécanique. La récolte a lieu entre le début et la mi-novembre et n'est jamais postérieure au Nouvel An. NOTES DE DEGUSTATION Très fruité et frais tant au nez qu'en bouche. Arôme puissant d'olives fraîches, de pommes et de tomates avec un arrière-goût avec de légères nuances de noix, de poivre et une légère amertume. 0,1% < Acidité maximale < 0,2%

Producer	CARM
Région	Douro
Volume	50.0 cl.
Cépage	-
Drinking window	-
Alc.	- %
Vinificatie	n.v.t.
Rijping	n.v.t.

20,27 €