



SEQUEIRINHA

The family's Choice

In the family's estate, the Sequeira's welcome visitors from around the world. To make each one feel at home is their choice. So they harvest the best from their vineyards and orchards: these flavors also bring you the perfect nature of the Douro



AZEITE VIRGEM EXTRA PROVENIENTE DOS TRADICIONAIS SOCALCOS DO DOURO

A família Sequeira orgulha-se da qualidade e pureza do seu azeite. Este azeite extra virgem 100% natural traz até si a natureza perfeita do Douro. Nascido das oliveiras centenárias que dividem as vinhas nos tradicionais socalcos, este é um cuidadoso lote das variedades Cobrançosa, Verdeal Transmontana e Negrinha de Freixo. A escolha da família Sequeira para temperar ou simplesmente como aperitivo.

Azeite de categoria superior obtido directamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos. Conservar em local fresco e ao abrigo da luz, fontes de calor e odores intensos.

PAÍS – Portugal

CLIMA – Mediterrânico

VARIETADES – Cobrançosa, Negrinha de Freixo e Verdeal Transmontana

NOTAS DE PROVA: **Aroma:** ligeiramente frutado, com folhas de oliveira e ervas.

Palato: ligeiramente frutado com notas de maçã, frutas secas verdes (amêndoas e nozes). Doçura e acidez equilibradas.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS: Ideal para saladas mistas, bacalhau, legumes grelhados e cogumelos.

EXTRAÇÃO – Mecânica, a baixa temperatura.

COLHEITA: 2015/2016

ARMAZENAMENTO – Por favor, guarde em local fresco e longe da luz direta.

GARRAFA: 500ml

Acidity Acidez %	Peroxide index Índice de peróxidos meq O2/Kg	Waxes Ceras mg/Kg	K332	K270	KΔ
≤ 0,2	≤ 20	≤ 150	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01

Goldrink
TRULY, DEEPLY DOURO

Goldrink Import Export, Unipessoal Lda
Av. Dr. Manuel Arriaga Edifício Jardins do Douro Bloco 4 R/C
5050-225 Peso da Régua – Portugal
Mobile phone: +351 918 828 785
geral@goldrink.pt www.goldrink.pt

