



# Azeite QUINTA DO BISPADO RESERVA

## ORIGEM

A zona de produção dos azeites CARM, situa-se em pleno coração do Alto Douro, no Douro Superior, berço das melhores vinhas de letra “A” para Vinho do Porto, onde desde o séc. II AC existem sinais Romanos desta cultura, seguida pelos Árabes entre os séc. VII e XI.

É nesta zona, mais especificamente em redor da aldeia de Almendra, onde a CARM tem os seus olivais, que se situa uma das zonas de Portugal com mais aptidões naturais para a olivicultura de excelência, graças à natureza dos solos xistosos muito pobres, às exposições dos olivais e ao clima seco, caracterizado por diferenças de temperatura notáveis entre o Verão e o Inverno.

A Quinta do Bispado situa-se no sopé do Monte de Calábria. Data do séc. XII o primeiro Bispado atribuído nesta localidade. O olival da quinta tem uma área de 27h, a altitude entre os 125 e os 170m.

As variedades cultivadas são Madural, Negrinha e Verdeal.

## AGRICULTURA BIOLÓGICA em DOP (DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA)

A CARM foi uma das pioneiras da Olivicultura Biológica em Portugal, onde todo o ciclo de produção e o seu seguimento é controlado e certificado por uma entidade acreditada oficialmente - a Sativa - obedecendo também aos rigorosos procedimentos NOP USDA certificados pela IMO Switzerland.

Todas as quintas que dão origem à azeitona para a obtenção deste azeite encontram-se dentro da DOP para azeites de Trás-os-Montes e Alto Douro, onde a AOTAD superintende e controla toda a certificação dos azeites de acordo com as normas CEE por painel de provadores certificado.

## APANHA E EXTRACÇÃO

A apanha da azeitona é feita manualmente em olivais com inclinações acentuadas e por vibração mecânica nos restantes, sendo a colheita entre fim de Outubro e meados de Dezembro.

A extracção é feita a frio em contínuo - moinho de pedras tradicional e/ou decanter ecológico de duas fases.

## NOTAS DE PROVA

Este azeite tem um maravilhoso aroma fresco com notas a maçã, tomate, alcachofra e amêndoa. O sabor é muito elegante com um longo final a frutos secos.

## NOTAS TÉCNICAS

0, 2% < Acidez Máxima < 0,3%  
Índice de Peróxidos (meqO<sub>2</sub>/kg) < 10  
Ceras (mg/kg) < 250  
K232 < 2,00  
K270 < 0,20  
? K < 0,01

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Quantidade/porção 13 ml (1 colher de sopa)

Valor Energético:	108 Kcal = KJ	5%
Carboidratos:	0g	0%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	12g	22%
Saturadas	1,9g	
Trans	0g	
Monoinsaturadas	9,3g	
Polinsaturadas	0,8g	
Colesterol	0mg	0%
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	0g	0%

(\*) % Valores Diários de referência com numa dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 Kj. Os seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.