

## PINTAS 2010 OLIVE OIL AZEITE VIRGEM EXTRA



**COMPANY:** Established in 2001 by Sandra Tavares da Silva and Jorge Seródio Borges, both winemakers and couple, that have been investing and acquiring old vineyards and properties at Pinhão Valley.

“Our goal is to create wines that express all the character of the the traditional vineyards and varieties from the Douro Valley. Balanced wines between the concentration, complexity and elegance.

In 2007 we started to produce our own olive oil from our ancient olive trees.”

**REGION:** Douro.

**SUB REGION:** Cima Corgo, Pinhão Valley, Vale de Mendiz.

**CATEGORY:** Extra Virgin.

**VARIETIES:** Cobrançosa, Madural e Verdeal.

**OLIVE GROVE:** Olive trees with more than 70 years old organically grown.

**EXTRACTION:** Handpicked olives harvested on the first week of November. Gentle and cold extraction keeping all the aromatic potential.

**TOTAL PRODUCTION:** 2000 bottles of 500 ml.

**ANALITICAL NOTES:** Acidity : 0,2 % (oleic acid) • Peroxid value (meqO<sub>2</sub>/Kg): 11 K232 : 1,79 K 270: 0,14 • Wax (mg/Kg): 62,3 Estigmastadieno (mg/Kg): 0,01

**TASTING NOTE:** Beautiful aroma of fresh olives and nice pepper with elegant and persistent aftertaste combined with balanced bitterness.

**EMPRESA:** Fundada em 2001 pelo casal de enólogos Sandra Tavares da Silva e Jorge Seródio Borges, que têm investido e comprado vinhas velhas e propriedades no vale do Rio Pinhão.

“O nosso objectivo é criar vinhos que expressem todo o carácter das vinhas velhas e castas indígenas do Douro, procurando o equilíbrio entre a concentração, complexidade e elegância.

Em 2007 iniciámos a produção do nosso azeite feito a partir das nossas velhas oliveiras.”

**REGIÃO:** Douro.

**SUB REGIÃO:** Cima Corgo, Vale do Pinhão, Vale de Mendiz.

**CATEGORIA:** Virgem Extra.

**VARIÉDADES:** Cobrançosa, Madural e Verdeal.

**OLIVAL:** Oliveiras com mais de 70 anos em sistema de produção orgânico.

**EXTRAÇÃO:** Azeitonas colhidas à mão na primeira semana de Novembro. A extração suave efectuada a frio e em contínuo de modo a preservar todo o potencial aromático.

**PRODUÇÃO TOTAL:** 2000 gfs 500 ml.

**DADOS ANALÍTICOS:** Acidez : 0,2 % (ácido oléico) • Índice de Peróxido (meqO<sub>2</sub>/Kg): 11 K232 : 1,79 K 270: 0,14 • Ceras (mg/Kg): 62,3 Estigmastadieno (mg/Kg): 0,01

**NOTA DE PROVA:** Intenso aroma a azeitonas frescas e pimenta com final de boca persistente e elegante.