



QUINTA DA SEQUEIRA

SINCE 1899

---

<b>Produit:</b>	<b>HUILE D'OLIVE BIOLOGIQUE</b>
<b>Type:</b>	Huile d'olive Virgem Extra
<b>Oliveraie:</b>	Oliviers centenaires cultivés sur un sol schisteux en régime d'agriculture biologique.
<b>Encépagement:</b>	Verdial, Cordovil, Bical et Cobrançosa
<b>Processus de production:</b>	Cueillette manuelle et extraction à froid

**ANALYSES:**

**Acidité (% d'acide oléique):** 0,3

**Indice de peroxyde (méq O<sub>2</sub>/kg):** 6

**Analyse spectrophotométrique:**

<b>K<sub>232</sub></b>	1,74
<b>K<sub>270</sub></b>	0,14
<b>ΔK</b>	-0,01

**Analyse sensorielle:**

<b>Fruité</b>	5,4
<b>Amer</b>	2,7
<b>Piquant</b>	0,7

**COMMENTAIRES A LA  
DEGUSTATION:**

<b>Couleur:</b>	Vert clair
<b>Arôme:</b>	Intense et fruité
<b>Goût:</b>	Equilibré et doux