FICHE TECHNIQUE

Version 02/11/2026 03:35

QUINTA DO CRASTO (SABROSA)

Crasto, Extra Virgin Olive Oil Selection 0.500L



Référence	**240225**
EAN	**5604123002696**

Découvrez cet article sur notre boutique en ligne

Quinta do Crasto

Quinta do Crasto est une propriété familiale d'environ 130 hectares dans la vallée du Douro, au Portugal, gérée par Leonor et Jorge Roquette et leur famille. L'histoire du domaine remonte au moins à 1615. Des traditions séculaires y sont associées à des techniques modernes. La viticulture y est pratiquée de manière écologiquement responsable. Les vignes et les oliveraies s'étagent en terrasses le long du Douro.

Olive Oil Selection

L'Olive Oil Selection est une huile d'olive vierge extra, élaborée à partir d'olives Cobrançosa et Madural plantées à la Quinta da Cabreira, dans le Douro Superior. Environ 4 500 arbres donnent une huile qui s'ouvre avec fraîcheur sur des arômes d'olive verte, de pomme et des notes herbacées, suivis d'une touche de poivre et de feuille d'olivier. En bouche, elle est équilibrée – légèrement piquante et quelque peu amère – avec une finale soyeuse et harmonieuse. Idéale avec les salades, les légumes grillés, les plats de poisson ou pour y tremper du pain frais.

CARACTÉRISTIQUES

Type	**Alimentation**
Producteur	**Quinta Do Crasto**
Pays	**Portugal**
Région	**Porto et Douro**
Viticulture	**Durable**
Contenu (L)	**0,500**
Mets	**Salades, Cuisine végétarienne, Poisson**