



## CARM Classico, Extra Virgem Olijfolie

La zone de production des huiles d'olive CARM se situe au cœur du Haut Douro - le Douro Supérieur - considéré comme le berceau des meilleurs vignobles de vin de Porto "lettre A". On y trouve encore des traces de la culture romaine datant du II<sup>e</sup> siècle av. J.-C., ainsi que des traces laissées par les Arabes datant du VII<sup>e</sup> au XI<sup>e</sup> siècle. Les oliveraies du CARM se trouvent au cœur de cette zone entourant le village d'Almendra. C'est l'une des régions du Portugal avec les meilleures caractéristiques naturelles pour la production d'huile d'olive avec des normes de qualité élevées résultant du caractère distinctif des sols de schiste très pauvres, de l'exposition des oliveraies à un climat sec avec des températures extrêmes entre l'été et hiver. Les oliveraies sont situées entre 150 et 450 mètres d'altitude. Pour la production d'huile d'olive CARM "Clássico", nous avons sélectionné le meilleur des variétés d'olives Cobrançosa, Madural, Negrinha et Verdeal.

Producteur	CARM
Région	Douro
Volume	50.0 cl.
Cépage	Cobrançosa, Madural, Negrinha en Verdealolijven
Drinking window	-
Alc.	- %
Vinificatie	Ne s'applique pas
Rijping	Ne s'applique pas

13,70 €