



Mont'Alverne

AZEITE VIRGEM EXTRA  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Azeite de Trás-os-Montes  
DOP | PDO

Portugal

yep | YOUNG  
EVOO  
PRODUCERS

Northeast terroir .Portugal

DOP de Trás-os-Montes  
PDO Azeite de Trás-os-Montes

.17



Cápsulas invioláveis  
Pilfer proof



Vidro Pintado  
Painted Glass

Serigrafia  
Screen print

500 ml  
16.9 FL. oz

## Mont'Alverne DOP

AZEITE VIRGEM EXTRA  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Uma produção familiar com raízes históricas em terras trabalhadas desde 1835. Mont'Alverne é um azeite que nasceu da vontade de criar algo único e de qualidade elevada, algo que já é feito há 6 gerações pela sua família.

Desde sempre tentámos implementar novas técnicas agrícolas mais sustentáveis com a preocupação da protecção ambiental e biodiversidade, como monitorizando humidade relativa dos solos e melhorando sistemas de cultivo.



## Beyond quality

Proudly from Trás-os-Montes .Portugal

*Olive oil with roots in family lands tilled since 1835. Mont'Alverne is an Olive Oil born from the will to create high quality and unique olive oil, an endeavour deep within the family roots for the past 6 generations.*

*We have always tried to implement new and more sustainable agricultural techniques, such as monitoring soil humidity and enhancing cultivation systems, with a great respect for environmental protection and biodiversity, and will continue to do so.*

### Declaração nutricional por 100ml Nutricional declaration per 100ml

Energia .Energy	3421 KJ / 821 kcal
Lípidos .Fat	91,2g
Dos quais .Of wich:	
- Saturados .Saturated	12,7g
Hidratos de carbono .Carbohydrates	0g
Dos quais .Of wich:	
- Açúcares .Sugars	0g
Proteínas .Protein	0g
Sal .Salt	0g

Acidez / Acidity  $\leq 0,2\%$   
Índ. Peróxidos / Peroxides Index (meqO2/Kg):  $\leq 15$   
Ceras / Waxes:  $\leq 150$  mg/kg  
K232:  $\leq 2,00$   
K268:  $\leq 0,20$   
 $\Delta K$ :  $\leq 0,01$

### PRODUÇÕES QUALIFICADAS .QUALIFIED PRODUCTIONS:

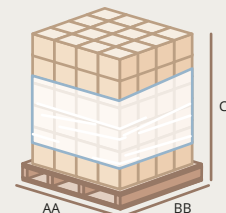


#### DETALHES DE CARGA / SHIPPING DETAILS:

Garrafa .Bottle | 500ML (16.9 FL. oz)  
Dimensões Garrafa .Bottle Measures |  $\varnothing 77$  x 235 mm (Exterior .External)  
Caixas de .Boxes of | 6 Garrafas .Bottles  
Boxe External measures | 242 x 162 x 244 mm (5,250 kg)  
Europallet | 21 Caixas .Boxes / 882 Garrafas .Bottles (21 por linha / per line)  
General Measures | (AA) 1200 x (BB) 800 x (CC) 1980 mm  
Peso Líquido .Net Weight | 494,64 Kg  
Peso Total .Gross Weight | 1000 Kg



Produto de PORTUGAL  
Product of PORTUGAL



PREMIOS 2018 .AWARDS 2018

- SILVER MEDAL in the ATHENA IOOC, Greece.

## TERROIR / QUALIDADE:



**Localização / Location**  
Vale Pereiro e Carvalhais,  
Mirandela



**Altitude / Altitude**  
210 - 400 m



**Solo / Soil**  
Xistoso .Shale



**Colheita / Harvest**  
Temporá .Early



**Cultivo / Production**  
Produção integrada  
.Integrated production



**Idade Olival**  
≥25 e +50



**Cultivares / Variety**  
Cobraçosa, Madural,  
Verdeal e Cordovil Tr.



**Plantação / Plantation**  
Tradicional .Tradicional



**Extração / Process**  
Baixas temperaturas  
.Low Temperatures



**DOP / PDO**  
Azeite de Trás-os-Montes

### Notas de prova / Tasting notes:

(De Agosto .From August / 2017)

Nariz: Frutado verde ligeiro com notas de folha de oliveira e alguma maçã e erva seca (chá). Boca: Com amargo médio, médio picante e ligeiramente com notas de folha de oliveira e erva seca.

*Nose: Light green fruity with notes of olive leaf and some apple and dry grass (tea).  
Mouth: With medium bitter, medium spicy and slightly with notes of olive leaf and dried herb.*

Mistura de campo / Field blend.

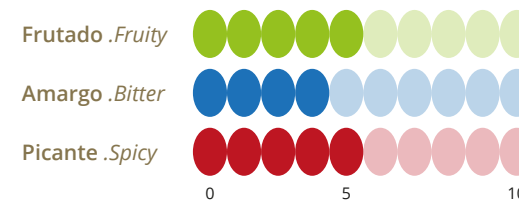
#### Importante:

Notas de prova, feitas segundo os padrões de qualidade definidos pela YEP, e por um painel de elementos especializado, as mesmas são suscetíveis de alteração ao longo do tempo de vida do azeite (24 meses), pelo que a sua realização deve de ser de 6 em 6 meses, condições de armazenamento e transporte podem influenciar as mesma.

#### Important:

Tasting notes dated, made according to the quality standards defined by the YEP, and by a panel of specialized elements, this notes are susceptible to change over the lifetime of the EVOO (24 months), its realization must be every 6 months, conditions of storage and transport can influence them.

### Perfil sensorial / Sensory profile:



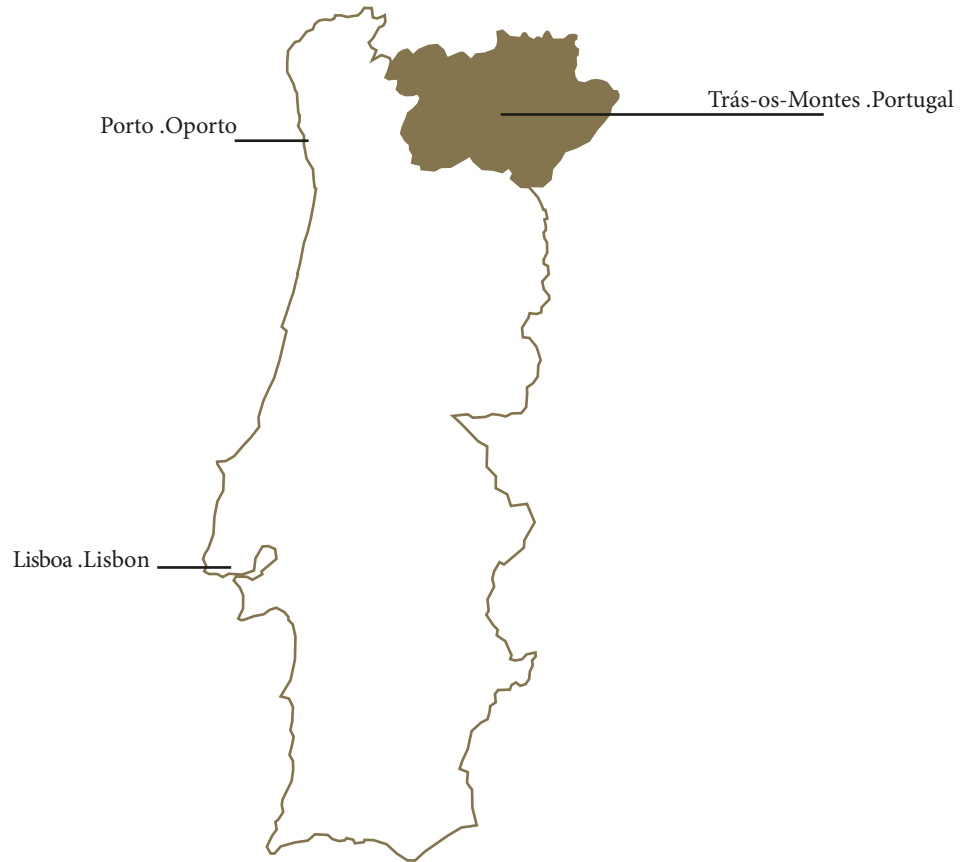


Try me...!!!



# Beyond quality

Proudly from Trás-os-Montes .Portugal



**yep** | YOUNG  
EVOO  
PRODUCERS

Northeast terroir .Portugal

Trás-os-Montes .PORTUGAL

[www.yep-ne.pt](http://www.yep-ne.pt)