

Oriundo de olivais centenários do planalto de Alijó, o azeite Casa do Piaska é produzido segundo a tradição duriense, desde a vareja e apanha manuais da azeitona, até à extração a frio no lagar da família. Aromático e picante, é à mesa que evidencia a sua exuberância, afirmando-se como ideal para entradas de refeições sofisticadas e de sabores intensos.



### ORIGEM

Casa do Piaska fica localizado na pequena aldeia de Cabêda, sub-região cima corgo, a uma altitude de 500m. Neste terroir produzimos vinhos frescos, complexos e muito gastronómicos.

### REGIÃO

Região demarcada do Douro

### SUB-REGIÃO

Cima corgo, Cabêda, Alijó, Portugal

### ANO DE COLHEITA

2022

### SOLO

Xistoso

### ALTITUDE

500m

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

ACIDEZ: 0.2°

### CASTAS

25% Negruxa, 25% Verdeal, 25% Galega, 25% Cordovil

### EMBALAGEM

CAPACIDADE: 50cl

CAIXA – 1x50cl

### GARRAFA

Bell Primula Antique Verde

### PROVA

**VISUAL:** Tonalidade esverdeada resultado da utilização de azeitonas verdes.

**OLFATIVO:** Aroma frutado, com notas de tomate verde e maçã verde.

**GOSTATIVO:** Harmonioso, muito equilibrado no que toca a amargos e picantes, tomate verde, maçã verde onde o picante se destaca na boca.

### HARMONIZAÇÃO

Ideal para vegetais, saladas e ate mesmo em torrada.

### TEMPERATURA

14°C / 18°C