



AZEITE QUINTA DO COUQUINHO

TIPO: Azeite Virgem Extra

REGIÃO: Trás-os-Montes

SUB-REGIÃO: Douro Superior

LOCALIZAÇÃO DO OLIVAL: Horta da Vilarça, Torre de Moncorvo

CLIMA: Mediterrâneo

SOLO: Xistoso

VARIEDADE DAS AZEITONAS: Variedades portuguesas - Verdeal, Redondal Cobrançosa e Cordovil.

COR: De fruta verde com reflexos dourados.

NARIZ: Frutado maduro, rama de tomate e tomate maduro

BOCA: Apresenta um belo equilíbrio de amargo e doce, frutos secos como noz e amêndoa, o final de boca é picante e harmonioso.

O Azeite Quinta do Couquinho é um produto DOP, natural, proveniente de azeitonas criadas em modo de produção integrada, resultantes de olivais plantados ao longo de muitos séculos na região da Terra Quente Transmontana.

Beneficiando de um microclima muito especial, e conjugando os melhores processos de extracção, obtemos um azeite Ultra Premium, da mais alta qualidade.

De cor de fruta verde com reflexos dourados, tonalidades que lhe advêm das variedades portuguesas Verdeal, Redondal Cobrançosa e Cordovil, o Azeite Quinta do Couquinho tem um amargo e picante, no qual se realçam notas de erva fresca. O conjunto resulta harmonioso e muito equilibrado.

LABORAÇÃO: A azeitona é laborada num Lagar Ecológico com extracção feita a frio com temperaturas sempre inferiores a 20°C. Sem adição de água ou conservantes, todo o processo é desenvolvido de forma a preservar o picante bem como a doçura de prova em boca, permitindo conservar intactas as características organolépticas que os olivais centenários conferem à azeitona.

Este azeite é posteriormente sujeito a uma decantação natural em depósitos de aço inoxidável hermeticamente fechados, a uma temperatura constante.

COLHEITA: O arranque da campanha, acontece logo que as características organolépticas da azeitona indiquem a total potencialidade aromática do ano. Com a principal atenção de colher a azeitona e ser produzida no mínimo tempo possível, tem-se também o cuidado da campanha ser concluída antes da chegada das geadas características do inverno Transmontano, facto que este que pode denegrir a qualidade do azeite. A colheita processa-se mecanicamente com varejadores/vibradores de dorso para toldos, uma técnica que permite preservar a estrutura da árvore e não danificar a azeitona. A azeitona é transportada em pequenos palotes, seguindo diariamente para entrega em lagar. Não é aproveitada qualquer azeitona do chão.

A manutenção do olival é cuidadosamente gerida, sempre com o cuidado de preservar a ecologia da árvore.

Colheita de 2019/2020.



ESTE AZEITE É IDEAL PARA ACOMPANHAR:

Em crú: Tempero de saladas e tostadas de azeite

Quente: Tempero de carne grelhada e legumes sauté