



QC AZEITE VIRGEM EXTRA PREMIUM / 2022 / TRÁS-OS-MONTES

O AZEITE QUINTA DO COUQUINHO É UM PRODUTO NATURAL, PROVENIENTE DE AZEITONAS CRIADAS EM MODO DE PRODUÇÃO INTEGRADA, RESULTANTES DE OLIVAIAS PLANTADOS AO LONGO DE MUITOS SÉCULOS NA REGIÃO MONTANHOSA DA VILARIÇA. BENEFICIANDO DE UM MICROCLIMA MUITO ESPECIAL, E CONJUGANDO OS MELHORES PROCESSOS DE EXTRACÇÃO, OBTAMOS UM AZEITE DA MAIS ALTA QUALIDADE.

VARIEDADES: VERDEAL, REDONDAL, COBRANÇOSA E CORDOUIL.

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 CONSERVAR INTACTAS AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS QUE OS OLIVAIAS CENTENÁRIOS CONFEREM À AZEITONA. ESTE AZEITE É POSTERIORMENTE SUJEITO A UMA DECANTAÇÃO NATURAL EM DEPÓSITOS DE AÇO INOXIDÁVEL HERMETICAMENTE FECHADOS, A UMA TEMPERATURA CONSTANTE, SEGUINDO-SE O SEU ENGARRAFAMENTO.

ENGARRAFAMENTO: MARÇO DE 2023

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 DETERIORAR A QUALIDADE DO AZEITE. NÃO SENDO APROVEITADA QUALQUER AZEITONA QUE TENHA CAÍDO AO CHÃO ANTES DO ARRANQUE DA APANHA, A COLHEITA PROCESSA-SE MECANICAMENTE NOS LOCAIS MAIS RECÔNDITOS COM VAREJADORES/VIBRADORES DE DORSO, E NOS OLIVAIAS DE MELHOR ACESSO COM APANHA MECÂNICA COM USO DE TRATOR E TOLDO “APARA FRUTOS”, TÉCNICAS QUE PERMITEM PRESERVAR A ESTRUTURA DA ÁRVORE E NÃO DANIFICAR A AZEITONA. O TRANSPORTE DIÁRIO PARA O LAGAR É FEITO EM PEQUENOS PALOTES DE 300KG. A MANUTENÇÃO DO OLIVAL É CUIDADOSAMENTE GERIDA, SEMPRE COM O CUIDADO DE PRESERVAR A ECOLOGIA DA ÁRVORE E DO ECOSISTEMA, SEMPRE NUMA PERSPECTIVA DE RESPEITO PELA TERRA.

NOTA DE PROVA: DE COR DE FRUTA VERDE COM REFLEXOS DOURADOS, TONALIDADES QUE LHE ADVÊM DAS VARIEDADES USADAS. COM UM AROMA FRUTADO MADURO, RAMA DE TOMATE E TOMATE MADURO, NA BOCA APRESENTA UM BELO EQUILÍBRIO DE AMARGO E DOCE, FRUTOS SECOS COMO NOZ E AMÊNDOA. O FINAL DE BOCA É PICANTE E HARMONIOSO. IDEAL PARA ACOMPANHAR SALADAS E TORRADAS BEM COMO GRELHADOS E LEGUMES SAUTÉ.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

ACIDEZ (% ÁCIDO OLEICO): 0,13

ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ_{O₂}/KG): 8,0

ANÁLISE POR ESPECTROFOTOMETRIA: K232 (1,85) / K268 (0,15) / ΔK (-0,01)

