



QC ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PREMIUM / 2023 / TRÁS-OS-MONTES

EL ACEITE DE OLIVA QUINTA DO COUQUINHO ES UN PRODUCTO NATURAL, PROCEDENTE DE ACEITUNAS CRIADAS EN UN MODO DE PRODUCCIÓN INTEGRADA, RESULTANTES DE OLIVARES PLANTADOS DURANTE MUCHOS SIGLOS EN LA REGIÓN MONTAÑOSA DE VILARIÇA. BENEFICIADOS DE UN MICROCLIMA MUY ESPECIAL, Y COMBINANDO LOS MEJORES PROCESOS DE EXTRACCIÓN, OBTENEMOS UN ACEITE DE OLIVA DE LA MÁS ALTA CALIDAD.

VARIETADES: VERDEAL, REDONDAL, COBRANÇOSA Y CORDOVL.

ELABORACIÓN: LAS ACEITUNAS SE PROCESAN EN PRENSA ECOLÓGICA CON EXTRACCIÓN EN FRÍO A TEMPERATURAS SIEMPRE INFERIORES A LOS 20°C. SIN ADICIÓN DE AGUA NI CONSERVANTES, TODO EL PROCESO SE DESARROLLA DE FORMA QUE SE CONSERVEN INTACTAS LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS QUE LOS OLIVARES CENTENARIOS CONFIEREN A LA ACEITUNA. ESTE ACEITE SE SOMETE POSTERIORMENTE A UNA DECANTACIÓN NATURAL EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE CERRADOS HERMÉTICAMENTE A TEMPERATURA CONSTANTE, SEGUIDO DE SU EMBOTELLADO.

EMBOTELLADO: MARZO 2024

COSECHA: LA CAMPAÑA SE INICIA EN CUANTO LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA ACEITUNA INDICAN TODO EL POTENCIAL AROMÁTICO DEL AÑO. CON EL OBJETIVO PRINCIPAL DE RECOLECTAR LAS ACEITUNAS Y PRODUCIRLAS EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE, TAMBIÉN SE CUIDA QUE LA CAMPAÑA FINALICE ANTES DE LA LLEGADA DE LAS HELADAS CARACTERÍSTICAS DEL INVIERNO DE TRÁS-OS-MONTES, HECHO QUE PUEDE DETERIORAR LA CALIDAD DEL ACEITE. DADO QUE NO SE UTILIZAN ACEITUNAS QUE HAYAN CAÍDO AL SUELO ANTES DEL INICIO DE LA RECOLECCIÓN, LA RECOLECCIÓN SE REALIZA MECÁNICAMENTE EN LOS LUGARES MÁS APARTADOS CON BARREDORAS TRASERAS/VIBRADORAS, Y EN OLIVARES DE MEJOR ACCESO CON RECOLECCIÓN MECÁNICA MEDIANTE TRACTOR Y TOLDO PARA RECOGER LAS ACEITUNAS, TÉCNICAS QUE PRESERVAN LA ESTRUCTURA DEL ÁRBOL Y EVITAN DAÑAR LAS ACEITUNAS. EL TRANSPORTE DIARIO A LA ALMAZARA SE REALIZA EN PALETS PEQUEÑOS DE 300 KG. EL MANTENIMIENTO DEL OLIVAR SE GESTIONA CON ESmero, SIEMPRE CON EL CUIDADO DE PRESERVAR LA ECOLOGÍA DEL ÁRBOL Y DEL ECOSISTEMA, SIEMPRE CON RESPETO POR LA TIERRA.

NOTA DE CATA: COLOR VERDE FRUTA CON REFLEJOS DORADOS, Matices QUE PROVIENEN DE LAS VARIETADES UTILIZADAS. DE AROMA AFRUTADO MADURO, TOMATE RAMA Y TOMATE MADURO. EN BOCA PRESENTA UN HERMOSO EQUILIBRIO DE AMARGO Y DULCE, FRUTOS SECOS COMO NUEZ Y ALMENDRA, EL RETROGUSTO ES ESPECIADO Y ARMONIOSO. IDEAL CON ENSALADAS Y TOSTADAS, ASÍ COMO CON VERDURAS A LA PLANCHA Y SALTEADAS.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

ACIDEZ (% ÁCIDO OLEICO): 0,21

ÍNDICE DE PERÓXIDO (MEQ O₂/KG): 7,2

ANÁLISIS POR ESPECTROFOTOMETRÍA: K232 (1,71) / K268 (0,12) / ΔK (0,00)

