



Azeite Quinta do Couquinho

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.

Classificação e Região:

Azeite Virgem Extra. Região de Trás-os-Montes, Sub-região do Douro Superior

Clima e solo:

Mediterrâneo e Solo Xistoso.

Variedade das Azeitonas:

Variedades portuguesas - Verdeal, Redondal, Cobrançosa e Cordovil

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 arejadores/vibradores de dorso, e nos olivais 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 ecossistema, sempre numa perspectiva de respeito pela terra.

Laboração:

A azeitona é laborada num Lagar Ecológico com extracção feita a frio a 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.

Nota de Prova e gastronomia:

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.

