

Catálogo Nacional

dos Azeites de Portugal



Co-financiado por:



Índice

3 Introdução

4 Alentejo

13 Beira Interior

15 Ribatejo

19 Trás-os-Montes e Alto Douro



Escala de Intensidades

 Ausente

 Ligeiro

 Médio

 Intenso

Os Azeites portugueses

Portugal detém um património olivícola milenar, de notável diversidade, que abrange praticamente todo o território nacional continental.

A evolução do sector do Azeite, nos últimos anos, assenta nesta riqueza natural, aliando a sua protecção e manutenção à introdução das mais modernas e inovadoras técnicas de condução do olival, sendo possível encontrar oliveiras com mais de mil anos lado a lado com olivais considerados dos mais avançados tecnologicamente a nível mundial.

Sendo um sector vocacionado para a produção de excelência, tem como grande desafio a comunicação, não só das valias do seu produto, o Azeite Português, mas também de todo o valor que lhe está associado,

seja a paisagem ou a cultura do nosso território.

O Catálogo Nacional dos Azeites de Portugal aspira a constituir o instrumento de comunicação que faltava para tornar acessível aos profissionais dos sectores comerciais o que de melhor se faz a nível nacional, no sector oleícola.

Tendo como base o Concurso Nacional de Azeites de Portugal, que nas suas doze edições, entre 2007 e 2018, permitiu dar a conhecer alguns dos nossos melhores Azeites, o Catálogo Nacional dos Azeites de Portugal disponibiliza tudo o que tem de saber sobre os Melhores Azeites de Portugal. Não estarão todos, certamente, mas os que estão merecem sem dúvida ser conhecidos!

Henrique Herculano

Director Técnico Centro de Estudos e Promoção do Azeite do Alentejo
Director Técnico Concurso Nacional de Azeites de Portugal 2007-2018

ALENTEJO

Azeite de Moura DOP



Prémios CNAP 2007 - 2018

- 2017
Medalha de Ouro |
Azeite de Moura DOP
Finalista Mario Solinas |
Azeite Frutado Maduro
- 2014
Medalha de Ouro |
Azeite de Moura DOP
- 2008
Medalha de Prata |
Azeite Virgem Extra DOP
- 2007
Medalha de Ouro |
Azeite Virgem Extra DOP

Variedades

Cordovil, Galega, Verdeal

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Notas de folha de tomateiro,
amêndoa verde e maçã.

Oleólogo

João Gomes

Produzido por: **Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos, C.R.L.**

Rua das Forças Armadas 9, apartado 7 | 7860-034 Moura
285 250 720 • geral@azeitemoura.pt • www.coopmourabarrancos.com

ALENTEJO

Azeite de Moura MP Biológica



Variedades

Cordovil, Galega, Verdeal

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Notas de frutos secos, com predominância de amêndoa, folha de tomateiro e maçã.

Oleólogo

João Gomes

Prémios CNAP 2007 - 2018

2009

Medalha de Bronze | Azeite Virgem Extra
Modo de Produção Biológico

2008

Medalha de Ouro | Azeite Virgem Extra
Modo de Produção Biológico

2007

Medalha de Ouro | Azeite Virgem Extra
Modo de Produção Biológico

Produzido por: **Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos, C.R.L.**

Rua das Forças Armadas 9, apartado 7 | 7860-034 Moura

285 250 720 • geral@azeitemoura.pt • www.coopmourabarrancos.com

ALENTEJO

Cortes de Cima



Prémios CNAP 2007 - 2018

- 2016
Menção Honrosa | Azeite Frutado Verde Intenso
- 2014
Medalha de Ouro | Azeite do Alentejo I.G.
- 2013
Medalha de Ouro | Azeite do Alentejo I.G.
- 2012
Medalha de Ouro | Azeite Virgem Extra Intenso
- 2011
Medalha de Prata | Azeite Virgem Extra
- 2010
Medalha de Bronze | Azeite Virgem Extra

Variedades
Cobrançosa

Características organolépticas
Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Aroma intenso de erva fresca e maçãs verdes. No paladar apresenta sabores de azeitonas verdes e frescas.

Oleólogo
Edgar Gomes

Produzido por: **Cortes de Cima, S.A.**
Herdade Cortes de Cima | 7960-189 Vidigueira
284 460 060 • contacto@cortesdecima.pt • www.cortesdecima.com/pt

ALENTEJO

Esporão Biológica



Variedades

Cobrançosa e Arbequina

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Frutado verde médio, com aroma floral, notas de erva recém cortada, trigo verde e alcachofra. Na boca é um azeite harmonioso e complexo, ligeiramente adstringente e com um final de boca que lembra frutos secos.

Oleólogo

Ana Carrilho e Ana Gaspar



Prémios CNAP 2007 - 2018

2018

Medalha de Ouro | Azeite Frutado Verde Suave

Medalha de Ouro | Azeite Modo de Produção Biológico

2017

Medalha de Prata | Azeite de Quinta - Frutado Maduro

Medalha de Prata (Mario Solinas) | Azeite Frutado Maduro

Medalha de Bronze | Azeite Modo de Produção Biológico

2015

Medalha de Ouro | Azeite Modo de Produção Biológico

Medalha de Bronze | Azeite Frutado Verde Intenso

2014

Medalha de Prata | Azeite Modo de Produção Biológico

Medalha de Bronze | Azeite Frutado Verde Suave

Produzido por: **Esporão Azeites, Lda.**

Herdade do Esporão, apartado 31 | 7200-999 Reguengos de Monsaraz
266 509 270 • lagar@esporao.com • www.esporao.com

ALENTEJO

Herdade dos Coteis



Prémios CNAP 2007 - 2018

- 2012
Medalha de Ouro |
Azeite de Moura DOP
- 2011
Medalha de Prata |
Azeite Virgem Extra
Menção Honrosa | Azeite
Virgem Extra DOP
- 2009
Medalha de Ouro | Azeite
Virgem Extra DOP

Variedades

Cordovil, Verdeal e Galega

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

De cor verde dourada, com
sabor intenso a fruta fresca
e aroma a folha ou erva,
com amendoado ténue.

Oleólogo

José Venâncio

Produzido por: **Coteis - Produção e Comercialização Agro-Alimentar, Lda.**

Rua de S. Lourenço, 16 | 7860-042 Moura
285 253 363 • herdadecoteis@sapo.pt

ALENTEJO

Oliveira da Serra Lagar do Marmelo



Variedades

Sikitita, Arbequina,
Koroneiki, Arbosana

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Rico em notas verdes que se conjugam com ligeiras notas maduras. Frutado com notas de casca de banana no seu ponto de maturação, maçã verde e erva cortada de fresco. Na boca uma riqueza de aromas onde sobressai a banana e um ligeiro fim a frutos secos.

Oleólogo

Maria Carrasco



Prémios CNAP 2007 - 2018

2017

Medalha de Prata (Mario Solinas) |
Azeite Frutado Verde Intenso

2015

Medalha de Ouro | Azeite
Frutado Verde Suave

2014

Medalha de Prata | Azeite
Frutado Verde Intenso

2012

Medalha de Prata | Azeite
Virgem Extra Suave

Produzido por: Sociedade Agrícola Vale do Ouro, S.A. e Elaia, S.A. para **Sovena Portugal Consumer Goods, S.A.**
Rua Dr. António Lourenço Borges, edifício arquiparque n.º 2, 3º andar | 1495-131 Algés
214 129 334 • oliveiradaserra@sovena.pt • www.oliveiradaserra.pt

ALENTEJO

Oliveira da Serra Seleção Ouro



Prémios CNAP 2007 - 2018

2018

Medalha de Ouro | Azeite
Frutado Verde Intenso

2017

Medalha de Bronze (Mario Solinas) |
Azeite Frutado Verde Intenso

2015

Medalha de Ouro | Azeite
Frutado Verde Intenso

Medalha Prestígio

2014

Medalha de Ouro | Azeite
Frutado Verde Intenso

2012

Medalha de Ouro | Azeite
Virgem Extra Intenso

Variedades

Picual, Cobrançosa, Galega,
Arbequina, Koroneiki,
Frantoio, Arbosana, Cordovil
e outras

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Azeite resultante da
combinação de notas
maduras e verdes.
Aroma com notas a
banana madura/verde,
a maçã, erva verde e
casca de amêndoa verde,
e, por vezes, frutos secos.

Oleólogo

Maria Carrasco

Produzido por: Sovena Portugal, S.A., PSF Agrícola, S.A., Elousa Portugal, S.A., Elaia, S.A. para **Sovena Portugal Consumer Goods, S.A.**
Rua Dr. António Lourenço Borges, edifício arquiparque n.º 2, 3º andar | 1495-131 Algés
214 129 334 • oliveiradaserra@sovena.pt • www.oliveiradaserra.pt

ALENTEJO

Oliveira da Serra Gourmet

Variedades

Picual, Cobrançosa, Madural,
Verdeal, Arbequina, Galega
e outras

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Azeite muito aromático,
com notas verdes, onde
predominam a erva
verde cortada, a folha do
tomateiro, a azeitona verde,
a casca de banana verde
e a maçã verde. Na boca
distinguem-se a erva verde
cortada, a maçã verde e a
casca de amêndoa verde.

Oleólogo

Maria Carrasco



Prémios CNAP 2007 - 2018

2017

Medalha de Ouro (Mario Solinas) |
Azeite Frutado Verde Médio

2016

Medalha de Bronze | Azeite
Frutado Verde Intenso

2015

Medalha de Bronze | Azeite
Frutado Verde Intenso

2014

Medalha de Ouro | Azeite
Frutado Verde Intenso

2013

Medalha de Prata | Azeite Virgem
Extra Frutado Maduro

2012

Medalha de Prata | Azeite
Virgem Extra Intenso

Produzido por: Elaia Lagar, S.A., PSF Agrícola, S.A., Elousa Portugal, S.A., Sovena Portugal Consumer Goods, S.A.
e Sociedade Agrícola Vale do Ouro, S.A. para **Sovena Portugal Consumer Goods, S.A.**

Rua Dr. António Lourenço Borges, edifício arquiparque n.º 2, 3º andar | 1495-131 Algés
214 129 334 • oliveiradaserra@sovena.pt • www.oliveiradaserra.pt

ALENTEJO

Oliveira Ramos Premium



Prémios CNAP 2007 - 2018

2016
Menção Honrosa | Azeite
Frutado Verde Suave

2015
Medalha de Prata | Azeite
Frutado Maduro

2011
Medalha de Prata | Azeite
Virgem Extra

2010
Medalha de Ouro | Azeite
Virgem Extra

Variedades

Cobrançosa e Picual

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Com notas marcadas de verde folha de oliveira, erva e casca de banana verde e alcachofra. Notas suaves de maçã. Um final de boca persistente e acentuado de frutos secos.

Oleólogo

João Portugal Ramos

Produzido por: **João Portugal Ramos Vinhos S.A.**
Vila Santa (Estrada Nacional 4) | 7100-149 Estremoz
268 339 910 • geral@jportugalramos.pt • www.jportugalramos.com

BEIRA INTERIOR

Fio da Beira Praemium



Variedades

Galega e Cobrançosa

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Aroma ligeiro, medianamente frutado, verde suave, bastante harmonioso, muito equilibrado e complexo a nível dos aromas; doce, amargo e picante, conferindo uma sensação única e genuína.

Oleólogo

João Domingos

Prémios CNAP 2007 - 2018

2018

Medalha de Ouro | Azeites da Beira Interior DOP
Medalha de Prata | Azeite Frutado Verde Suave

2017

Medalha de Ouro | Azeites da Beira Interior DOP
Finalista Mario Solinas | Azeite Frutado Verde Suave

2016

Medalha de Ouro | Azeites da Beira Interior DOP

2015

Medalha de Ouro | Azeites da Beira Interior DOP
Medalha de Ouro | Azeite Frutado Maduro

Produzido por: **Fio da Beira, Lda.**

E.N. 112, km 76 | 6000-004 Castelo Branco

272 105 377 • geral@fiodabeira.pt • www.fiodabeira.pt

BEIRA INTERIOR

Ródão



Prémios CNAP 2007 - 2018

- 2015
Medalha de Bronze | Azeite Frutado Maduro
- 2014
Medalha de Ouro | Azeites da Beira Interior DOP
Medalha de Prata | Azeite Frutado Maduro
- 2013
Medalha de Ouro | Azeites da Beira Interior DOP
- 2012
Medalha de Ouro | Azeite Virgem Extra Suave
Medalha de Ouro | Azeites da Beira Interior DOP
- 2009
Medalha de Ouro | Azeites da Beira Interior DOP



Variedades

Galega e Cobrançosa

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Frutado maduro de sabor e aroma equilibrados e harmoniosos, provenientes de azeitonas verdes a maduras. Azeite com notas de maçã e um agradável aroma a azeitona verde.

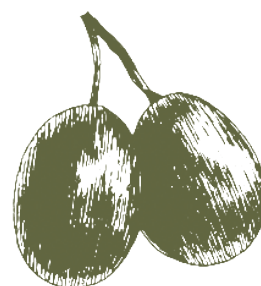
Oleólogo

Filipe Silva

Produzido por: **Rodoliv - Cooperativa de Azeites de Ródão, C.R.L.**
Zona Industrial 2 | 6030-245 Vila Velha de Ródão
272 541 001 • geral@rodoliv.com • www.rodoliv.com

RIBATEJO

Cabeço das Nogueiras Premium



Variedades

Cobrançosa, Picual, Galega

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Frutado de azeitona verde, medianamente amargo e picante, complexidade harmoniosa e persistência na boca.

Oleólogo

Alberto Serralha

Prémios CNAP 2007 - 2018

2017

Medalha de Prata (Mario Solinas) |
Azeite Frutado Verde Médio

2016

Medalha de Prata | Azeite
Frutado Verde

2015

Medalha de Ouro | Azeite
Frutado Verde Intenso

2014

Medalha de Ouro | Azeite
Frutado Maduro

2012

Medalha de Prata | Azeite
Virgem Extra Intenso

2011

Medalha de Bronze | Azeite
Virgem Extra

2010

Medalha de Ouro | Azeite
Virgem Extra

2008

Medalha de Ouro | Azeite
Virgem Extra

2007

Medalha de Ouro | Azeite
Virgem Extra

Produzido por: **SAOV - Sociedade Agrícola Ouro Vegetal, S.A.**

Parque Industrial Norte de Abrantes, Lotes 24-26, apartado 35 | 2200-480 Alferrarede - Abrantes
241 361 466 • geral@saov.pt • www.saov.pt

RIBATEJO

Casa Anadia Ribatejo DOP



Prémios CNAP 2007 - 2018

2018
Medalha de Ouro | Azeite do Ribatejo DOP
Medalha de Prata | Azeite Frutado Verde Suave

2011
Medalha de Ouro | Azeite Virgem Extra
Menção Honrosa | Azeite Virgem Extra DOP

Variedades

Galega e Cobrançosa

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Notas de folha de oliveira e maçã, com um final de boca de frutos secos.

Oleólogo

David Magarreiro

Produzido por: **Polistock, Sociedade Agro-Pecuária Lda. - Casa Anadia**
Quinta do Bom Sucesso, Alameda do Ramal | 2200-484 Alferrarede - Abrantes
932 951 119 • info@casaanadia.pt • www.casaanadia.pt

RIBATEJO

Casa Anadia Private Collection



Variedades

Cobrançosa e Picual

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Notas marcadas de verde folha de oliveira, erva e casca de banana verde, com final marcado de frutos secos.

Oleólogo

David Magarreiro



Prémios CNAP 2007 - 2018

2017

Finalista Mario Solinas | Azeite Frutado Maduro

2014

Medalha de Prata | Azeite Frutado Maduro

2012

Medalha de Bronze | Azeite Virgem Extra Intenso

2011

Medalha de Ouro | Azeite Virgem Extra

Produzido por: **Polistock, Sociedade Agro-Pecuária Lda. - Casa Anadia**
Quinta do Bom Sucesso, Alameda do Ramal | 2200-484 Alferrarede - Abrantes
932 951 119 • info@casaanadia.pt • www.casaanadia.pt

RIBATEJO

Quinta do Pouchão



Prémios CNAP 2007 - 2018

2017
Medalha de Ouro | Azeite de Quinta - Frutado Verde

2015
Medalha de Ouro | Azeite do Ribatejo DOP

Medalha de Ouro | Azeite Frutado Maduro

2014
Medalha de Ouro | Azeite do Ribatejo DOP
Medalha de Bronze | Azeite Frutado Maduro

2011
Medalha de Ouro | Azeite Virgem Extra
Menção Honrosa | Azeite Virgem Extra DOP

Variedades

Galega e Cobrançosa

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Frutado suave de azeitonas verdes, ligeiramente amargo e picante.

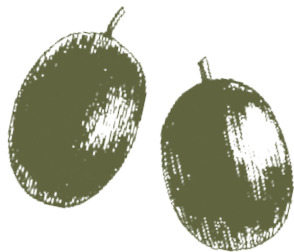
Oleólogo

Alberto Serralha

Produzido por: **SAOV - Sociedade Agrícola Ouro Vegetal, S.A.**
Parque Industrial Norte de Abrantes, Lotes 24-26, apartado 35 | 2200-480 Alferrarede - Abrantes
241 361 466 • geral@saov.pt • www.saov.pt

TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

Acushla



Variedades

Cobrançosa, Madural,
Verdeal e Cordovil

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Frutado ligeiro com notas
marcadas de frutos secos. Na
boca apresenta intensidade,
com amargo ligeiro, doce
persistente, sendo o picante
tardio, mas presente.

Oleólogo

João Andrade



Prémios CNAP 2007 - 2018

2018

Medalha de Bronze | Azeite
Frutado Verde Médio

2011

Medalha de Ouro | Azeite
Modo de Produção Biológico
Menção Honrosa | Azeite
Virgem Extra DOP

2009

Medalha de Prata | Azeite Virgem
Extra Modo de Produção Biológico

2007

Medalha de Prata | Azeite Virgem
Extra Modo de Produção Biológico

Produzido por: **Acushla, S.A.**

Quinta do Prado | 5360-080 Lodões - Vila Flor
278 107 372 • producao@acushla.com • www.acushla.pt

TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

Carm



Prémios CNAP 2007 - 2018

- 2012
Medalha de Prata | Azeite
Modo de Produção Biológico
- Medalha de Prata | Azeite
Virgem Extra Suave
- 2011
Medalha de Ouro |
Azeite Virgem Extra
- Menção Honrosa | Azeite
Virgem Extra DOP
- 2010
Medalha de Ouro | Azeite
Modo de Produção Biológico
- Menção Honrosa | Azeite
Virgem Extra DOP

Variedades

Madural, Negrinha
de Freixo e Verdeal

**Características
organolépticas**

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

O aroma é dominado pela
azeitona fresca, notas de
maçã e alcachofra. O sabor
é elegante com um longo
final a frutos secos.

Oleólogo

Marisa Ribeiro

Produzido por: **Casa Agrícola Roboredo Madeira, S.A.**

Rua da Calábria | 5150-021 Almendra
279 718 010 • info@carm.pt • www.carm.pt

TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

Carm Grande Escolha



Variedades

Madural, Negrinha de Freixo e Verdeal

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Forte aroma de azeitona fresca, maçã e tomate, com um final de boca com nuance de frutos secos, pimenta e ligeiro amargor.

Oleólogo

Marisa Ribeiro

Prémios CNAP 2007 - 2018

2018

Medalha de Ouro | Azeite de Trás-Os-Montes DOP

Medalha de Ouro | Azeite Frutado Verde Intenso

Medalha de Prata | Azeite Modo de Produção Biológico

2017

Finalista Mario Solinas | Azeite Frutado Verde Suave

2014

Medalha de Prata | Azeite Frutado Verde Intenso

Medalha de Bronze | Azeite Modo de Produção Biológico

TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

Carm Praemium



Prémios CNAP 2007 - 2018

2017

Medalha de Prata | Azeite
Modo de Produção Biológico
Finalista Mario Solinas |
Azeite Frutado Suave

2016

Menção Honrosa | Azeite
Frutado Verde Intenso
Medalha de Prata | Azeite
Modo de Produção Biológico

2015

Medalha de Prata | Azeite
Modo de Produção Biológico
Medalha de Prata | Azeite
Frutado Maduro

2014

Medalha de Ouro | Azeite
Modo de Produção Biológico
Medalha de Ouro | Azeite
Frutado Verde Suave

2012

Medalha de Ouro | Azeite Virgem
Extra Modo de Produção Biológico
Medalha de Prata | Azeite
Virgem Extra Suave



Variedades

Madural, Negrinha
de Freixo e Verdeal

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Aroma a azeitonas frescas,
tomate e cascas de maçã,
um pouco de pimenta e um
elegante e persistente fim
de boca macio.

Oleólogo

Marisa Ribeiro

Produzido por: **Casa Agrícola Reboredo Madeira, S.A.**

Rua da Calábria | 5150-021 Almendra
279 718 010 • info@carm.pt • www.carm.pt

TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

Casa de Santo Amaro Praemium

Variedades

Cobrançosa e Verdeal
Transmontana

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Aroma bastante fresco,
com notas de azeitonas
frescas, erva e tomate.

Na boca apresenta um
amargo e picante bastante
equilibrados, com notas de
frutos secos verdes, folha
de oliveira e um fim de boca
harmonioso e equilibrado.

Oleólogo

Francisco Ataíde Pavão



Prémios CNAP 2007 - 2018

2017

Medalha de Prata | Azeite
de Quinta - Frutado Verde

2016

Medalha de Ouro | Azeite
Frutado Verde Intenso

2013

Medalha de Ouro | Azeite Virgem
Extra Frutado Maduro

2012

Medalha de Ouro | Azeite
Virgem Extra Suave

Produzido por: **Trás-os-Montes Prime, Lda.**

Casa de Santo Amaro, Largo do Eírol 1, Succões - Mirandela

278 979 132 • geral@casadesantoamaro.com • www.casadesantoamaro.com

TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

D'Avantos



Prémios CNAP 2007 - 2018

2013

Medalha de Ouro | Azeite Virgem
Extra Modo de Produção Biológico
Medalha de Ouro | Azeite Virgem
Extra Frutado Verde Suave

2012

Medalha de Bronze | Azeite Virgem
Extra Modo de Produção Biológico

2011

Medalha de Prata |
Azeite Virgem Extra
Menção Honrosa | Azeite
Virgem Extra DOP

Variedades

Verdeal, Cobrançosa
e Madural

**Características
organolépticas**

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Aroma frutado a azeitonas
verdes com notas de erva
fresca. Sabor a azeitonas
frescas e vegetais.

Oleólogo

Francisco Ataíde Pavão

Produzido por: **Maria Antónia Morais de Araújo e Nuno Dessa Correia**

Avantos - Mirandela

917 754 294 • davantosoliveoil@gmail.com • www.davantos.com

TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

Esporão Quinta dos Murças

Variedades

Negrinha de Freixo, Galega

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Frutado verde, complexo, com notas de ervas aromáticas, erva recém cortada, rama de tomate, casca de amêndoa verde e de alfazema. Na boca apresenta um frutado verde e maduro com um final de boca a frutos secos, muito harmonioso e complexo.

Oleólogo

Ana Carrilho e Ana Gaspar



Prémios CNAP 2007 - 2018

2018

Medalha de Bronze | Azeite Frutado Verde Suave

2017

Medalha de Ouro | Azeite Modo de Produção Biológico
Medalha de Ouro | Azeite de Quinta - Frutado Verde Suave

2016

Medalha de Prata | Azeite Frutado Verde Suave
Medalha de Bronze | Azeite Modo de Produção Biológico

2014

Medalha de Ouro | Azeite Frutado Maduro

Produzido por: Esporão Produção Biológica, Lda. para **Esporão Azeites, Lda.**
Herdade do Esporão, apartado 31 | 7200-999 Reguengos de Monsaraz
266 509 270 • lagar@esporao.com • www.esporao.com

TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

Montes Ermos Grande Escolha



Prémios CNAP 2007 - 2018

- 2016
Menção Honrosa |
Azeite Frutado Verde
- 2014
Medalha de Prata | Azeite
Frutado Maduro
- 2012
Medalha de Ouro | Azeite
Virgem Extra Suave
- 2011
Medalha de Bronze |
Azeite Virgem Extra

Variedades

Cornicabra do Douro

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Aroma intenso a flor
de tomate fresca com
especiarias como a pimenta.
Sobressaem os frutos secos
e as nozes.

Oleólogo

Teófilo Granado Ferreira

Produzido por: **Adega Cooperativa de Freixo de Espada à Cinta, C.R.L.**

Zona Industrial, Lote C | 5180-909 Freixo de Espada à Cinta

279 652 668 / 279 653 088 • azeite@montesermos.com • www.montesermos.com

TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

Quinta da Romaneira



Variedades

Galega, Madural,
Cordovil e Verdeal

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Frutado verde suave,
apresentando notas de frutos
secos (amêndoa e noz),
banana verde e maçã.

Oleólogo

Adelino Teixeira

Prémios CNAP 2007 - 2018

2018

Medalha de Ouro | Azeite
Frutado Verde Suave

2017

Medalha de Ouro | Azeite de
Quinta - Frutado Verde Intenso

2011

Medalha de Ouro |
Azeite Virgem Extra

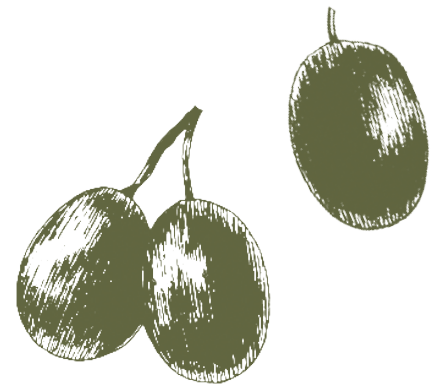
Produzido por: **Sociedade Agrícola da Romaneira, S.A.**

Quinta da Romaneira, Cotas | 5070-252 Alijó

259 957 000 • info@quintadaromaneira.pt • www.quintadaromaneira.pt

TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

Quinta de Porrais



Variedades

Cordovil, Verdeal e Carrasquenha

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Notas de rama de tomate, erva cortada e banana. Na boca apresenta banana verde, frutos secos verdes.

Oleólogo

Francisco Ataíde Pavão

Prémios CNAP 2007 - 2018

2018

Medalha de Ouro | Azeite Frutado Verde Médio

2017

Medalha de Ouro | Azeite de Quinta - Frutado Maduro

2015

Medalha de Ouro | Azeite Frutado Verde Suave

Produzido por: **Sociedade Agrícola Quinta de Porrais, S.A.**

Quinta de Porrais | 5090-014 Candedo - Murça

263 760 621 • geral@casasantoslima.com • www.quintadeporrais.com

TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

Quinta do Couquinho

Variedades

Verdeal, Redondal,
Cobrançosa e Cordovil

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Azeite de cor de fruta verde,
com reflexos dourados.
Tem um amargo e picante
muito equilibrados de onde
se realçam notas de ervas
frescas. O conjunto resulta
num azeite muito harmonioso.

Oleólogo

Francisco Ataíde Pavão



Prémios CNAP 2007 - 2018

2014

Medalha de Prata | Azeite
Frutado Verde Suave

Medalha de Bronze | Azeite
Frutado Verde Intenso

2013

Medalha de Prata | Azeite
Virgem Extra Frutado Maduro

2011

Medalha de Ouro | Azeite
Virgem Extra

Menção Honrosa | Azeite
Virgem Extra DOP

Produzido por: **Quinta do Couquinho - Sociedade Agrícola, Lda.**

Horta da Vilarça | 5160-101 Torre de Moncorvo

278 518 110 • info@quintadocouquinho.com • www.quintadocouquinho.com

TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

Quinta do Crasto Premium



Prémios CNAP 2007 - 2018

2016

Medalha de Prata |
Azeite Frutado Verde

2015

Medalha de Ouro |
Azeite Frutado Maduro

2014

Medalha de Prata | Azeite
Frutado Verde Suave
Medalha de Bronze | Azeite
Frutado Verde Intenso

2013

Medalha de Ouro | Azeite Virgem
Extra Frutado Verde Suave



Variedades

Cobrançosa, Madural
e Negrinha de Freixo

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Intensidade de frutado
mediana, com grande
expressão aromática,
frescura e um toque
apimentado. Um único
sabor e aroma de azeitona.

Oleólogo

Francisco Ataíde Pavão

Produzido por: **Quinta do Crasto, S.A.**

Gouvinhas | 5060-063 Sabrosa

254 920 020 • crasto@quintadocrasto.pt • www.quintadocrasto.pt

TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

Quinta Vale do Conde



Variedades

Verdeal, Madural
e Cobrançosa

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Aromas de tomate verde e
maduro, banana e alecrim.

Sabores de chicória, erva
azeda, rúcula, rabanetes
apimentados, tomate, maçã
branca madura e amêndoa.

Oleólogo

Lúcia Gomes de Sá



Prémios CNAP 2007 - 2018

2015

Medalha de Prata |
Azeite Frutado Maduro

Medalha de Bronze | Azeite
Modo de Produção Biológico

2011

Medalha de Ouro |
Azeite Virgem Extra

Menção Honrosa | Azeite
Trás-Os-Montes DOP

2008

Medalha de Bronze | Azeite
Virgem Extra DOP

2007

Medalha de Bronze | Azeite
Virgem Extra DOP

Produzido por: **Sociedade Agrícola do Conde Unipessoal, Lda.**
Rua da Igreja n.º 113, S. Pedro Vale do Conde | 5370-160 Mirandela
278 248 747 • info@quintavaledoconde.pt • www.quintavaledoconde.pt

TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

Rosmaninho Superior



Prémios CNAP 2007 - 2018

2014

Medalha de Prata | Azeite
Frutado Verde Intenso
Medalha Feira Nacional de
Agricultura | Grandes Lotes

2012

Medalha de Ouro | Azeite
Virgem Extra Suave
Medalha de Ouro | Azeite
Virgem Extra DOP

2011

Medalha de Prata |
Azeite Virgem Extra
Menção Honrosa | Azeite
Virgem Extra DOP

2009

Medalha de Bronze |
Azeite Virgem Extra

2008

Medalha de Ouro | Azeite
Virgem Extra DOP
Medalha de Prata |
Azeite Virgem Extra

Variedades

Cobrançosa,
Madural e Verdeal

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Frutado verde médio de
azeitona verde e outros
frutos, amendoado e com
grande sensação de verde
erva.

Oleólogo

José Mateus Ventura

Produzido por: **Cooperativa de Olivicultores de Valpaços, C.R.L.**

Rua Cidade de Bruxelas, 6 | 5430-492 Valpaços

278 717 172 • geral@azeite-valpacos.com • www.azeite-valpacos.com/pt

TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

Rosmaninho Gourmet Cobrançosa

Variedades
Cobrançosa,

Características organolépticas
Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Frutado verde intenso, aroma com notas de casca de amêndoa verdes, banana verde, relva cortada e folha de oliveira; notável frescura, complexidade e harmonia e com final persistente.

Oleólogo
José Mateus Ventura



Prémios CNAP 2007 - 2018

2018

Medalha de Prata | Azeite Frutado Verde Intenso

2015

Medalha de Ouro | Azeite Trás-os-Montes DOP
Medalha de Prata | Azeite Frutado Verde Intenso

Produzido por: **Cooperativa de Olivicultores de Valpaços, C.R.L.**
Rua Cidade de Bruxelas, 6 | 5430-492 Valpaços
278 717 172 • geral@azeite-valpacos.com • www.azeite-valpacos.com/pt

TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

Rosmaninho Grand Selection



Prémios CNAP 2007 - 2018

2018

Medalha Feira Nacional
de Agricultura | Grandes Lotes

2016

Medalha de Prata | Azeite
Frutado Verde Intenso
Medalha Feira Nacional
de Agricultura | Grandes Lotes

2015

Medalha de Ouro | Azeite
Frutado Verde Suave

2014

Medalha de Ouro | Azeite
Frutado Verde Suave

Medalha de Ouro | Azeite
Trás-os-Montes DOP

2013

Medalha de Ouro | Azeite Virgem
Extra Frutado Verde Intenso

Medalha de Ouro | Azeite
Trás-os-Montes DOP



Variedades

Cobrançosa,
Madural e Verdeal

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Frutado verde ligeiro, aroma
com notas de erva, casca de
amêndoa e maçã, presença
de frutos secos, fresco e
doce, complexo, harmonioso
e algo persistente.

Oleólogo

José Mateus Ventura

Produzido por: **Cooperativa de Olivicultores de Valpaços, C.R.L.**
Rua Cidade de Bruxelas, 6 | 5430-492 Valpaços
278 717 172 • geral@azeite-valpacos.com • www.azeite-valpacos.com/pt

TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

Rosmaninho Premium



Variedades

Cobrançosa,
Madural e Verdeal

Características organolépticas

Intensidade Amargo:



Intensidade Picante:



Notas de frutado:

Frutado verde ligeiro, aroma com notas de erva, casca de amêndoa e maçã, presença de frutos secos, fresco, doce, complexo, harmonioso e algo persistente.

Oleólogo

José Mateus Ventura



Prémios CNAP 2007 - 2018

2017

Medalha de Ouro | Azeite
Trás-os-Montes DOP

Medalha Feira Nacional
de Agricultura | Grandes Lotes
Finalista Mario Solinas | Azeite
Frutado Verde Intenso

2015

Medalha de Prata | Azeite
Frutado Verde Suave

2014

Medalha de Bronze | Azeite
Frutado Verde Maduro

2013

Medalha de Bronze | Azeite Virgem
Extra Frutado Verde Intenso

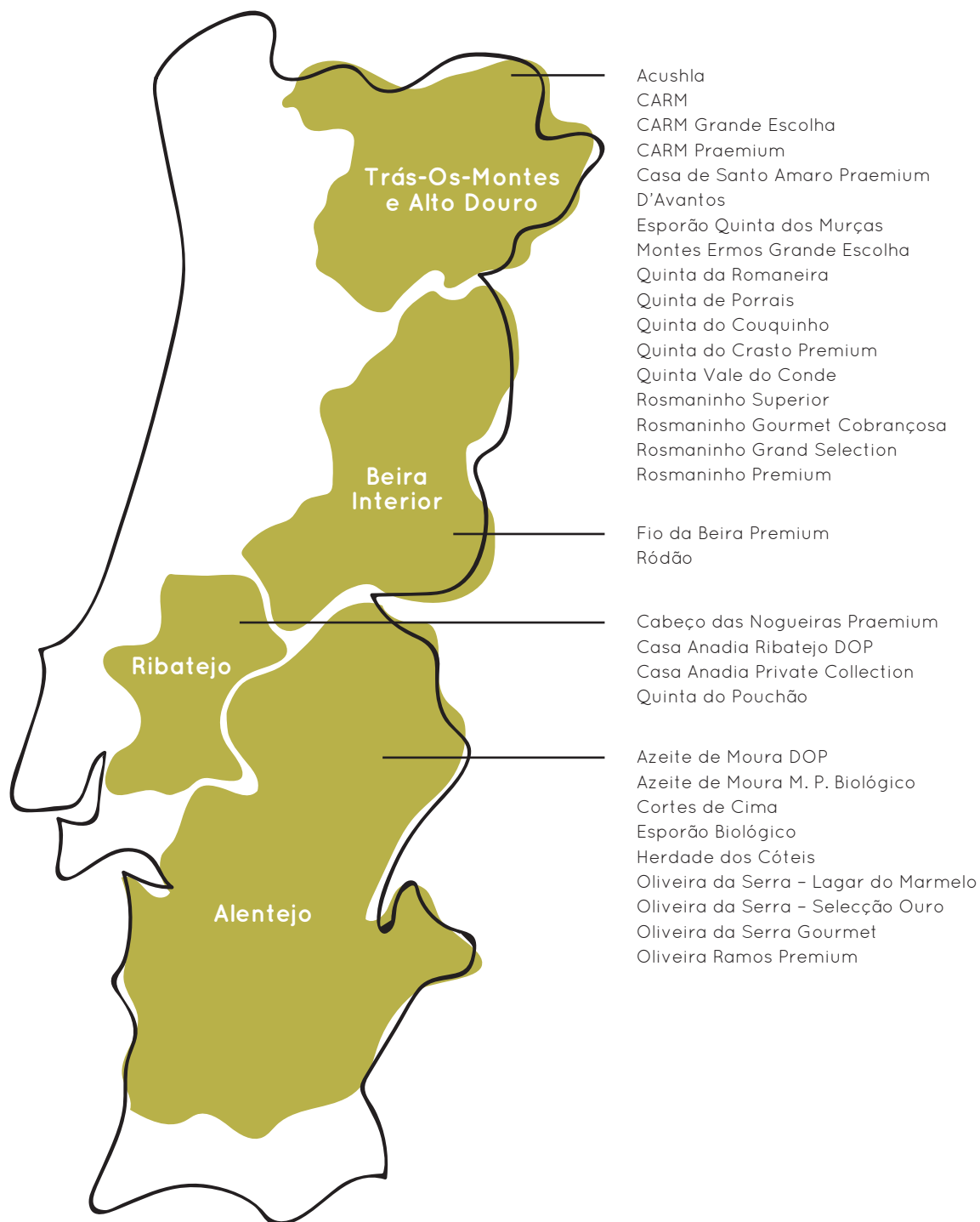
Produzido por: **Cooperativa de Olivicultores de Valpaços, C.R.L.**

Rua Cidade de Bruxelas, 6 | 5430-492 Valpaços

278 717 172 • geral@azeite-valpacos.com • www.azeite-valpacos.com/pt



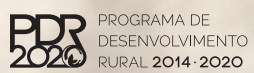
Azeites de Portugal





CEPAAL
Centro de Estudos e
Promoção do Azeite do Alentejo

Co-financiado por:



Saiba mais:



concursodeazeitesnacionais.pt