

Carta de Azeites 2007

Municipio de Mirandela
Telephone: (0351) 278 200 200
Fax: (0351) 278 265 753
Site: www.terra-olea.org
E-mail: terra.olea@cm-mirandela.pt



Azeites "Terra Olea"

A mancha olivícola em Trás-os-Montes corresponde, essencialmente, à Zona da Terra Quente. Nesta região existem numerosas variedades de oliveiras, manifestando uma variabilidade de características morfológicas e expressando aptidões para qualidades distintas de azeite. Entre as variedades de maior expressão, características da Terra Quente Transmontana e que originam um produto de excepcional qualidade, motivo da denominação de origem do azeite, contam-se a Cobrançosa, Verdeal Transmontana, Madural e a Cordovil, das quais resultam azeites muito finos e complexos. A predominância do olival nesta região tem vindo a aumentar significativamente, e este facto fica a dever-se a dois motivos: primeiro, porque o olival transmontano é um suporte financeiro, de resultados apreciáveis para a economia da região, e segundo, porque, como se trata de uma zona de minifúndio, a colheita da azeitona é feita, predominantemente, por famílias de olivicultores que se entre ajudam nas operações de colheita.

Soc. Clemente Meneses, Lda. – Azeite "Romeu"



Produzido em lagar privativo e exclusivamente a partir de oliveiras próprias. Possui 150ha de olival, predominantemente das variedades Cobrançosa, Verdeal Transmontana e Madural, em regime de Agricultura Biológica. Azeite de cor amarelo/dourado com aroma intenso a azeitona. No palato redondo, denso e fluido. Com um leve doce amendoado no início, seguido de azeitona fresca, maçã verde e legumes, e um final longo e complexo com uma nota picante mas não amarga. Um azeite subtil com uma personalidade delicada, não demasiado potente mas agradável e de uma grande harmonia.

Telefone/Fax: (0351) 278 939 133 Site: www.quintadoromeu.com

A colheita 2006/2007

A produção de azeite na Terra Quente Transmontana, à semelhança do resto da região de Trás-os-Montes e Alto Douro, inclusive do país, ultrapassou os valores médios da década. Relativamente à campanha anterior, apesar de uma seca acentuada ter influenciado a acumulação do azeite no fruto ao longo do ciclo de maturação, houve, no entanto, um acréscimo médio produtivo de 45%, a nível regional, e de mais de 60%, na Terra Quente. O período de colheita foi mais alongado, comparativamente com o ano anterior. A colheita decorreu do fim do mês de Novembro/princípio de Dezembro até à primeira semana de Fevereiro. A extracção do azeite ofereceu, também, algumas dificuldades, uma vez que as azeitonas, principalmente das variedades "Madural" e "Cobrançosa", atingiram o período óptimo de maturação cerca de 15 a 20 dias antes do habitual e com baixos teores de humidade. Mesmo assim, com azeitonas frescas e sãs, foi possível obter azeites de baixa acidez e com características organolépticas perfeitamente irrepreensíveis. A produção de azeites virgens extra predominou, novamente, em relação aos azeites virgens.

Directo da Terra – Soc. Agrícola, Lda.

Athayde Páris e António Rocha Páris, criaram a DIRECTO DA TERRA motivados pelo facto da sua família ancestral ser produtora de azeite e outros produtos agrícolas desta região. O Azeite Virgem Extra DOP "Casa de S. Miguel" – 100% PURO da campanha 2006/2007 caracteriza-se por ser um azeite macio, equilibrado com um agradável frutado obtido no próprio dia da apanha, directamente da árvore, produzido em lagar ecológico a frio, é realizada entre os últimos 15 dias de Dezembro e os primeiros 15 dias de Janeiro. A acidez dos nossos lotes varia entre os 0.11 e os 0.23 e o sabor ... é único!!!

Telefone: (0351) 229 363 150 Site: www.directodaterra.com



Solinor – Soc. Oleagionosa do Norte, Lda. – Azeite "Tua"



A SOLINOR tem por objectivo a produção e comercialização de azeite virgem, azeitona de conserva e outros produtos tais como; cereja para indústria, tremço, pickles e pastas de azeitona. Possui um lagar de azeite com capacidade produtiva de 120 toneladas de azeitona por dia e uma linha de embalagem de azeite com capacidade para 25000 litros dia. Azeite obtido directamente de azeitonas unicamente por processos mecânicos. Com origem e qualidade certificadas, a partir das variedades cultivadas nos solos xistosos de Trás-os-Montes, este azeite exhibe características organolépticas únicas. É um azeite equilibrado, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado.

Ideal para os grandes apreciadores.

Telefone: (0351) 278 265 695 E-mail: solinor@mail.telepac.pt

Prolagar – Azeite "Ouro Tua"

A PROLAGAR iniciou a sua actividade no ano de 1993 no Lagar de Carvalhais, nome pelo qual era conhecido o lagar clássico de azeite situado na localidade de Carvalhais, no Concelho de Mirandela. A produção média ronda os 2.500.000 Kg de azeitona por campanha, numa área geográfica cujo raio não excede os 30 Km. De todo o azeite produzido cerca de 80% é de alta qualidade com grau de acidez inferior 0,3%, dos quais 50% são embalados pela PROLAGAR e vendidos com a marca "OURO DO TUA". O azeite é obtido das variedades existentes nesta micro região - madural, verdeal e cobrançosa, cujas variedades garantem uma azeite genuinamente transmontano, de cor amarelo esverdeada com uma sensação suave e muito agradável de doce, verde, amargo e picante por vezes ligeiramente amendoado.

Telefone: (0351) 278 257 368 Site: www.prolagar.pt



Quinta Vale do Conde, Produtores Alimentares, Lda. – Azeite "Quinta Vale do Conde"



A Quinta Vale do Conde (QVC) é uma marca que surge recentemente no seio do Casal de S. Pedro Vale do Conde, propriedade secular, com uma área de cerca de 500ha, situada na região de Trás os Montes e Alto Douro, que se distingue há várias gerações pela produção de azeitona e azeite de elevada qualidade. Da situação privilegiada do Casal, pela combinação da exposição solar com as especificidades do solo xistoso e do micro-clima, resulta este finíssimo Azeite Virgem Extra, que preserva as características aromáticas das variedades predominantes, Verdeal (60%), Madural (20%) e Cobrançosa (20%). Tem uma área de olival com cerca de 146ha, em regime de Protecção Integrada. Processo de Apanha: manual e vibração mecânica, a laboração é feita no próprio dia ou dia seguinte à apanha e a extracção é a frio. Azeite meio frutado, com uma mistura de aromas a verde e maduro. Uma complexidade própria de flores e frutos no nariz. Na boca predomina o picante sobre o amargo.

Telemóvel: (0351) 966 942 165 Site: www.quintavaledoconde.pt

Jerónimo de Abreu e Lima – Azeite "Magna Olea"

A ancestral exploração, actualmente com sede em Vale de Madeiro, a cerca de 4 Km de Mirandela, possui olivais implantados nos termos das freguesias de Mirandela e Cedães, predominantemente em terras de xisto de meia-encosta, em sistema de sequeiro. A exploração tem 2 marcas registadas "Casa Agrícola Abreu Lima" e "Magna Olea". Num total de 48ha, as variedades dominantes são Cobrançosa (34,5ha), Madural (9,5ha) e Verdeal (4ha). Produção na campanha de 2006/2007: 61300Kg de azeitona, 7400l de azeite, dos quais um lote extra de cerca de 2500l, com as seguintes características: "Azeitonas colhidas em bom estado de conservação; aroma a erva acabada de cortar; toque ligeiro a doce; não é adstringente; ligeiramente amargo e picante; muito equilibrado e de alta qualidade". Este lote conquistou o Primeiro Prémio de Produtores, em 15/04/2007, no Fundão.

Telefone: (0351) 278 265 218 E-mail: jeronimo.lima@sapo.pt

