

QUINTA CÔA

[AZEITE VIRGEM EXTRA]

AZEITONA BIOLÓGICA, NUMA DAS MAIS ANTIGAS QUINTAS DO DOURO SUPERIOR À BORDA DO RIO CÔA.

ORIGEM

A zona de produção dos azeites CARM, situa-se em pleno coração do Alto Douro, no Douro Superior; berço das melhores vinhas de letra "A" para Vinho do Porto, onde desde o Séc. II AC existem sinais Romanos desta cultura, seguida pelos Árabes entre os Séc. VII e XI. É nesta zona, mais especificamente em redor da vila de Almendra onde a CARM tem os seus olivais, que se situa uma das zonas de Portugal com mais aptidões naturais para a olivicultura de excelência, graças à natureza dos solos xistosos muito pobres, às exposições dos olivais e ao clima seco, caracterizado diferenças de temperatura notáveis entre o Verão e o Inverno.

A Quinta do Côa abrange as propriedades da CARM situadas entre Almendra e as margens do rio Côa; os terrenos, cerca de 80 ha, são xistosos, expostos a nascente e sul a uma altitude variável dos 130 aos 300 m.

A área de olival é de 22 ha, das variedades *Negrinha* e *Madural*.

AGRICULTURA EM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA - DOP

A Quinta do Côa encontra-se dentro da DOP para azeites de Trás-os-Montes e Alto Douro, onde a AOTAD superintende e controla toda a certificação dos azeites de acordo com as normas CEE por painel de produtores certificado.

APANHA E EXTRACÇÃO

A apanha da azeitona é feita manualmente em olivais com inclinações acentuadas e por vibração mecânica nos restantes, sendo a colheita entre fim de Outubro e meados de Dezembro.

A extracção é feita a frio em contínuo – moinho de pedras tradicional e / ou decanter ecológico de duas fases.

NOTAS DE PROVA

O aroma é dominado pela azeitona fresca, notas de maçã e alcachofra.

O sabor é elegante com um longo final a frutos secos.

NOTAS TÉCNICAS

0,2% < **Acidez Máxima** < 0,4%

Índice de Peróxidos (meqO₂/kg) < 15

Ceras (mg/kg) < 250

K232 < 2,00

K270 < 0,20

ΔK < 0,01

