

Quinta do Passadouro®

Huile D'olive Extra Vierge



L'histoire de Quinta do Passadouro remonte au 18ème siècle. Cette propriété a toujours été reconnue pour ses Portos, et plus récemment pour ses vins rouges et vins blancs. La Quinta se situe dans la sous-région du Cima Corgo, près du village de Vale de Mendiz au coeur de l'appellation d'origine contrôlée du DOURO.

Les 42 hectares du domaine incluent environ 6 hectares d'oliviers dont la culture fait partie intégrante de la vie de la Quinta. Cordovil, Verdeal et Madural sont les trois variétés d'olives portugaises cultivées.

Les olives sont cueillies à la main durant l'automne, deux mois après la récolte des raisins. Ensuite elles sont broyées dans des meules en pierre et pressées à froid pour garantir la vraie saveur naturelle de l'huile d'olive de Quinta do Passadouro, avec une acidité inférieure ou égale à 0,2 % seulement.