

Quinta do Passadouro®

Azeite Virgem Extra



A Quinta do Passadouro remonta ao século XVIII e foi sempre conhecida pelos seus vinhos do porto e mais recentemente, também, pelos seus vinhos secos tintos e brancos. A propriedade está localizada na sub-região do Cima Corgo, perto da aldeia de Vale de Mendiz em pleno coração da região demarcada do Douro.

A propriedade de 42 hectares inclui cerca de 6 hectares de olival cujo cultivo é parte integrante da vida anual desta famosa Quinta. As três variedades portuguesas de oliveira cultivadas são: Cordovil, Verdeal e Madural.

As azeitonas são colhidas à mão no Outono, dois meses depois das vindimas. São seguidamente esmagadas em mós de pedra e prensadas a frio para garantir o verdadeiro sabor natural do azeite Quinta do Passadouro, com uma acidez igual ou inferior a 0,2%.