



**Oliveiras  
Centenárias**  
VALE DO CÔA

Edição  
**Instituto Politécnico de Bragança**

Coordenação Científica  
**Nuno Rodrigues e Paula Baptista**

Design Gráfico e Ilustração  
**Abigail Ascenso**

Impressão  
**Gráfica Maiadouro, S.A.**

Tiragem  
**350 exemplares**

ISBN  
**978-972-745-343-6**

DOI  
**10.34620/978-972-745-343-6**

Depósito Legal  
...

# Oliveiras Centenárias

VALE DO CÔA





## Índice

**04/05**  
**Abertura**

**08/31**  
**Parcela 1**  
**Chãos de Freire**  
Barca d'Alva

**32/45**  
**Parcela 2**  
**Sr<sup>a</sup> do Campo**  
Almendra

**46/55**  
**Parcela 3**  
**Adro da Igreja**  
Almendra

**56/67**  
**Parcela 4**  
**Vale das Quelhas**  
Muxagata

**68/87**  
**Parcela 5**  
**Costa**  
Muxagata

**88/103**  
**Parcela 6**  
**Salgueiro**  
Vila Nova de Foz Côa

**104/125**  
**Parcela 7**  
**Vale Verde**  
Vila Nova de Foz Côa

**126/153**  
**Parcela 8**  
**Vergeira**  
Vila Nova de Foz Côa

**154/159**  
**Produtos**  
**de Oliveiras**  
**Centenárias**  
Receitas



# Oliveiras centenárias da região do Vale do Côa

Redescobrimo o passado para valorizar o futuro

O projeto OLIVECOA teve por objetivo caracterizar o património olivícola ancestral da região do Vale do Côa, tendo em conta a sua importância no passado, do ponto de vista económico, histórico, cultural e paisagístico, para a sua valorização atual e futura. Para tal estabeleceu-se um consórcio liderado pelo Instituto Politécnico de Bragança (IPB), através do Centro de Investigação de Montanha (CIMO), com a Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto, através da Requitme, e a Fundação Côa Parque. Com a informação gerada por esta equipa multidisciplinar foi possível criar este catálogo que aqui é apresentado. Foram estudadas 150 oliveiras centenárias divididas em oito parcelas na região do “Vale do Côa” onde se registou cada planta e que é aqui apresentado. Em cada planta foi feito o registo biométrico do tronco e da copa, feita a caracterização morfológica da folha, fruto e endocarpo (caroço) para gerar informação à cerca das oliveiras da região. Foram colhidas azeitonas de cada planta e extraído azeite que também foi estudado. Procedeu-se, juntamente com os agentes locais, ao levantamento de histórias e lendas que incluam a oliveira nas parcelas selecionadas. Apresenta-se a informação gerada, destacando algumas plantas pela sua beleza, e/ou pela composição nos seus produtos. Espero que disfrutem da informação.

Nuno Rodrigues

A detailed botanical illustration of an olive branch, featuring several dark, oval-shaped olives and clusters of small, light-colored flowers. The leaves are elongated and pointed, with visible veins. The illustration is rendered in a dark, textured style against a light green background.

# Parcela 1

# Chãos de Freire

## Barca d'Alva

41° 0' 52" N, 6° 57' 23" W

Barca d'Alva, na freguesia de Escalhão, Figueira de Castelo Rodrigo, é uma aldeia que integra o Parque Natural do Douro Internacional. Nos seus campos, crescem sobretudo oliveiras, videiras e amendoeiras, mas também abundam as laranjeiras, figueiras, e pequenas hortas dispersas na paisagem. Barca d'Alva é conhecida pela sua Estação Ferroviária, que se encontra desativada desde 1988, mas que assumiu o papel de estação fronteiriça entre Portugal e Espanha entre 1887 até ao seu encerramento. No livro "A cidade e as Serras", de Eça de Queirós, é apresentada uma descrição pormenorizada da paisagem percebida, pela personagem principal da obra, durante uma viagem pela linha férrea do Douro entrando por Barca d'Alva e chegando à estação de Tormes. Eça, através das suas palavras, enaltece a beleza típica desta região valorizando também a paisagem olivícola com o seguinte excerto "*Para além, outros socalcos, dum verde-pálido de resedá, com oliveiras apoucadas pela amplidão dos montes, subiam até outras penedias que se embebiam, todas brancas e assoalhadas, na fina abundância do azul*". Neste olival, e apesar de ter muitos exemplares que mereceriam ser classificadas, foram selecionadas onze oliveiras centenárias. A maioria delas pertencem às variedades Negrinha de Freixo, Galega, Madural, que se distinguem pelos azeites muito aromáticos que produzem.



### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	5,0 ± 0,6
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,0 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,1 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Esférica
Peso (g)	2,2 ± 0,6
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	13,4 ± 1,2
Diâmetro mínimo (mm)	6,3 ± 2,9
Comprimento (mm)	16,7 ± 2,6
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Ausente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



## P1\_1

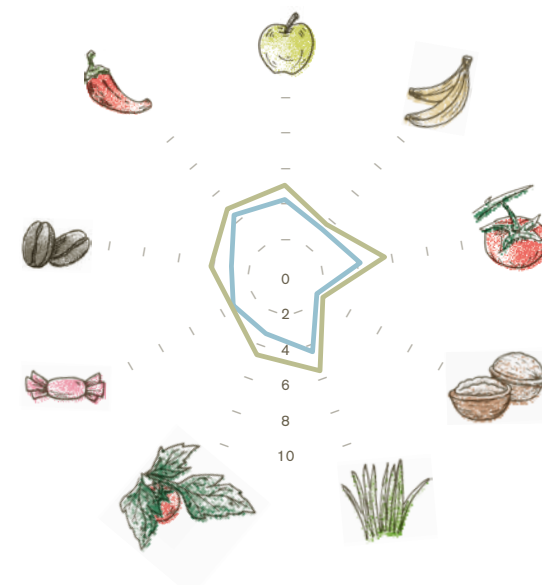
### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	5,8
Perímetro AP (m)	6,5
DAP (m)	2,1
Diâmetro da copa (m)	6,0
Área da copa (m²)	28,3

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	72,4
Ácidos gordos saturados (%)	18,3
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	75,1
Ácidos gordos polinsaturados (%)	6,6
Vitamina E (mg/kg)	246,4
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	250,8

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,1 ± 0,6
Diâmetro mínimo (mm)	4,0 ± 2,0
Comprimento (mm)	14,3 ± 1,6
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Lisa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P1\_7

#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	6,2
Perímetro AP (m)	4,1
DAP (m)	1,3
Diâmetro da copa (m)	7,1
Área da copa (m <sup>2</sup> )	39,0

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	73,3
Ácidos gordos saturados (%)	17,9
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	76,0
Ácidos gordos polinsaturados (%)	6,1
Vitamina E (mg/kg)	236,0
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	382,9

#### Perfil sensorial do azeite



#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	6,7 ± 0,7
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,3 ± 0,8
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	2,3 ± 0,4
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	14,7 ± 0,9
Diâmetro mínimo (mm)	9,3 ± 1,4
Comprimento (mm)	18,9 ± 1,5
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,5 ± 0,5
Diâmetro mínimo (mm)	5,0 ± 0,9
Comprimento (mm)	14,8 ± 1,4
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Elevado
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P1\_10

#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	3,9
Perímetro AP (m)	2,6
DAP (m)	0,8
Diâmetro da copa (m)	3,8
Área da copa (m <sup>2</sup> )	11,0

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	76,7
Ácidos gordos saturados (%)	15,3
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	78,5
Ácidos gordos polinsaturados (%)	6,2
Vitamina E (mg/kg)	194,7
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	519,3

#### Perfil sensorial do azeite



#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	6,1 ± 0,9
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,3 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Esférica
Peso (g)	4,0 ± 1,0
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	17,7 ± 1,9
Diâmetro mínimo (mm)	12,0 ± 1,6
Comprimento (mm)	22,0 ± 2,9
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Ovóide
Peso (g)	0,6 ± 0,2
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	8,2 ± 0,6
Diâmetro mínimo (mm)	4,0 ± 2,0
Comprimento (mm)	14,8 ± 1,8
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Lisa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P1\_11

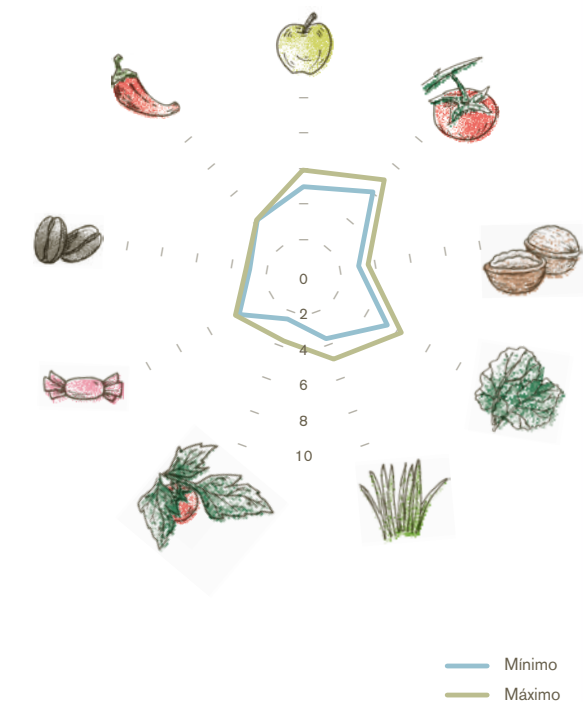
#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	3,8
Perímetro AP (m)	4,0
DAP (m)	1,3
Diâmetro da copa (m)	5,4
Área da copa (m <sup>2</sup> )	22,5

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	75,7
Ácidos gordos saturados (%)	15,8
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	77,5
Ácidos gordos polinsaturados (%)	6,7
Vitamina E (mg/kg)	187,0
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	257,8

#### Perfil sensorial do azeite



#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	5,3 ± 0,7
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,2 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Esférica
Peso (g)	4,0 ± 1,0
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	17,9 ± 2,1
Diâmetro mínimo (mm)	7,1 ± 2,2
Comprimento (mm)	21,9 ± 2,6
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	8,0 ± 1,0
Diâmetro mínimo (mm)	2,0 ± 1,0
Comprimento (mm)	15,0 ± 1,5
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P1\_12

#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	4,8
Perímetro AP (m)	3,5
DAP (m)	1,1
Diâmetro da copa (m)	4,4
Área da copa (m²)	14,9

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	75,9
Ácidos gordos saturados (%)	16,4
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	77,5
Ácidos gordos polinsaturados (%)	6,1
Vitamina E (mg/kg)	183,6
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	330,9

#### Perfil sensorial do azeite



#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	6,2 ± 0,6
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,1 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Elíptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Esférica
Peso (g)	4,0 ± 1,0
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	18,1 ± 1,6
Diâmetro mínimo (mm)	10,8 ± 1,3
Comprimento (mm)	22,5 ± 1,9
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Junto à base
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Ausente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	A partir do ápice
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Elíptica
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	8,2 ± 0,5
Diâmetro mínimo (mm)	5,0 ± 0,9
Comprimento (mm)	15,0 ± 1,2
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Junto ao ápice
Ápice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Elevado
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





## P1\_13

### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	3,6
Perímetro AP (m)	2,2
DAP (m)	0,7
Diâmetro da copa (m)	3,6
Área da copa (m <sup>2</sup> )	10,2

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	78,4
Ácidos gordos saturados (%)	15,5
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	79,9
Ácidos gordos polinsaturados (%)	4,6
Vitamina E (mg/kg)	217,0
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	536,3

### Perfil sensorial do azeite



### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	6,1 ± 0,9
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,2 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Esférica
Peso (g)	4,9 ± 0,9
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	18,4 ± 1,4
Diâmetro mínimo (mm)	11,4 ± 1,2
Comprimento (mm)	22,7 ± 1,6
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Ausente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	8,4 ± 0,4
Diâmetro mínimo (mm)	5,2 ± 0,9
Comprimento (mm)	15,2 ± 1,1
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Arredondada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P1\_14

**Dados biométricos árvore**

Altura da árvore (m)	4,8
Perímetro AP (m)	3,1
DAP (m)	1,0
Diâmetro da copa (m)	4,8
Área da copa (m²)	18,1

**Composição média do azeite**

Ácido oleico (%)	78,5
Ácidos gordos saturados (%)	15,4
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	80,3
Ácidos gordos polinsaturados (%)	4,3
Vitamina E (mg/kg)	200,1
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	576,3

**Perfil sensorial do azeite**



— Mínimo  
— Máximo

**Caraterização morfológica da folha**

Comprimento (cm)	6,2 ± 0,7
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,1 ± 0,1
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



**Caraterização morfológica do fruto**

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,7 ± 0,9
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	16,7 ± 1,5
Diâmetro mínimo (mm)	10,3 ± 1,5
Comprimento (mm)	21,5 ± 1,9
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



**Caraterização morfológica do endocarpo**

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	8,0 ± 0,6
Diâmetro mínimo (mm)	6,0 ± 1,0
Comprimento (mm)	15,3 ± 1,4
Simetria na posição A	Assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Arredondada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P1\_15

**Dados biométricos árvore**

Altura da árvore (m)	4,4
Perímetro AP (m)	2,6
DAP (m)	0,8
Diâmetro da copa (m)	4,4
Área da copa (m²)	15,2

**Composição média do azeite**

Ácido oleico (%)	69,3
Ácidos gordos saturados (%)	15,9
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	70,4
Ácidos gordos polinsaturados (%)	13,6
Vitamina E (mg/kg)	343,6
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	281,3

**Perfil sensorial do azeite**



**Caraterização morfológica da folha**

Comprimento (cm)	6,4 ± 0,9
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,2 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Epinástica
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



**Caraterização morfológica do fruto**

Forma	Alongada
Peso (g)	2,4 ± 0,4
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	13,5 ± 1,1
Diâmetro mínimo (mm)	8,8 ± 1,2
Comprimento (mm)	19,7 ± 1,7
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Junto à base
Ápice	Arredondado
Base	Arredondada
Mamilo	Ausente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	A partir do ápice
Cor em plena maturação	Negra



**Caraterização morfológica do endocarpo**

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,5 ± 0,5
Diâmetro mínimo (mm)	3,1 ± 0,6
Comprimento (mm)	15,4 ± 1,0
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Junto ao ápice
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Superfície	Lisa
Número de sulcos fibrovasculares	Elevado
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P1\_16

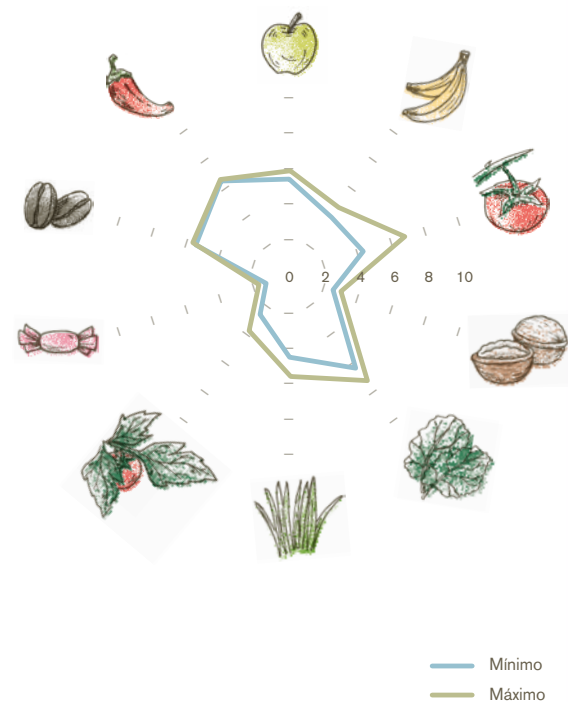
#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	4,6
Perímetro AP (m)	3,3
DAP (m)	1,1
Diâmetro da copa (m)	4,9
Área da copa (m <sup>2</sup> )	18,9

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	69,0
Ácidos gordos saturados (%)	16,6
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	70,1
Ácidos gordos polinsaturados (%)	13,2
Vitamina E (mg/kg)	294,2
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	203,7

#### Perfil sensorial do azeite



#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	8,4 ± 0,8
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,3 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,3 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Alongada
Peso (g)	2,7 ± 0,5
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	14,3 ± 1,5
Diâmetro mínimo (mm)	8,8 ± 2,4
Comprimento (mm)	20,7 ± 1,8
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Ausente
Presença de lenticulas	Muito numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,5 ± 0,4
Diâmetro mínimo (mm)	3,2 ± 0,9
Comprimento (mm)	15,6 ± 1,4
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Lisa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P1\_17

**Dados biométricos árvore**

Altura da árvore (m)	4,4
Perímetro AP (m)	4,1
DAP (m)	1,3
Diâmetro da copa (m)	5,6
Área da copa (m²)	25,1

**Composição média do azeite**

Ácido oleico (%)	77,8
Ácidos gordos saturados (%)	14,9
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	79,6
Ácidos gordos polinsaturados (%)	5,5
Vitamina E (mg/kg)	180,8
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	418,7

**Perfil sensorial do azeite**



**Caraterização morfológica da folha**

Comprimento (cm)	5,9 ± 0,9
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,2 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



**Caraterização morfológica do fruto**

Forma	Esférica
Peso (g)	4,7 ± 0,9
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	19,0 ± 1,4
Diâmetro mínimo (mm)	11,3 ± 1,4
Comprimento (mm)	22,7 ± 1,7
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Arredondada
Mamilo	Ausente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



**Caraterização morfológica do endocarpo**

Forma	Ovóide
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	8,4 ± 0,3
Diâmetro mínimo (mm)	4,5 ± 0,3
Comprimento (mm)	14,6 ± 0,9
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





## P1\_20

### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	5,1
Perímetro AP (m)	4,2
DAP (m)	1,3
Diâmetro da copa (m)	5,8
Área da copa (m <sup>2</sup> )	26,0

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	69,3
Ácidos gordos saturados (%)	15,9
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	70,3
Ácidos gordos polinsaturados (%)	13,6
Vitamina E (mg/kg)	308,8
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	272,0

### Perfil sensorial do azeite



### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	8,5 ± 0,8
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,4 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,4 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Epinástica
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	2,8 ± 0,4
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	15,0 ± 0,9
Diâmetro mínimo (mm)	9,1 ± 1,3
Comprimento (mm)	20,6 ± 1,4
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Arredondada
Mamilo	Ausente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	A partir do ápice
Cor em plena maturação	Negra



### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Ovóide
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,6 ± 0,4
Diâmetro mínimo (mm)	3,8 ± 0,8
Comprimento (mm)	13,1 ± 2,4
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Junto ao ápice
Ápice	Pontiagudo
Base	Arredondada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Sem mucrão





# Parcela 2

## Senhora do Campo Almendra

41° 0' 41" N, 7° 1' 9" W

A vila histórica de Almendra, na freguesia com o mesmo nome, concelho de Vila Nova de Foz Côa, possui uma longa história e conserva ainda muitos monumentos que devem ser visitados. Há registos, ainda que com incerteza, que nas imediações desta vila se localizava a antiga Caliábria, o que nos remete para uma das mais antigas comunidades cristãs na região. Um dos ex-libris desta freguesia é a Capela de Nossa Senhora do Campo, que segundo a lenda, foi construída em homenagem a uma jovem tecedeira da pequena cidade de Ravena ou Reverena, localizada nos limites de Almendra no alto do monte Calabre. A jovem tecedeira, ao fugir dos mouros, encontrou uma gruta onde se instalou, usando-a como habitação e abrigo, e onde colocou o seu tear e uma imagem da sua protetora, a Nossa Senhora com o Menino Jesus ao colo. Mais tarde, um pastor de Almendra, ao explorar a gruta, encontrou um tear, uma imagem de Nossa Senhora, em bom estado, e os restos mortais da jovem. Após várias peripécias, no local foi erigida uma capela em honra de Nossa Senhora do Campo, e que se encontra até hoje. Na paisagem circundante abundam as oliveiras e amendoeiras, o que é retratado no Hino a Nossa Senhora do Campo

*“Do campo!... Chama-Te assim,  
Tens amêndoa e oliveira,  
Vens regar o Teu jardim,  
Água fresca da ribeira.”*

Neste olival seleccionaram-se seis exemplares de oliveiras centenárias das variedades Verdeal Transmontana, Negrinha de Freixo e Madural que foram caracterizados. Destacam-se por serem plantas muito exuberantes e que produzem bons frutos e azeites singulares.



P2\_2

#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	5,2
Perímetro AP (m)	3,8
DAP (m)	1,2
Diâmetro da copa (m)	5,9
Área da copa (m <sup>2</sup> )	27,3

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	78,6
Ácidos gordos saturados (%)	15,3
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	80,1
Ácidos gordos polinsaturados (%)	4,6
Vitamina E (mg/kg)	258,6
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	298,6

#### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	8,0 ± 1,0
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,0 ± 1,0
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	4,3 ± 0,7
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	16,9 ± 1,8
Diâmetro mínimo (mm)	5,5 ± 0,8
Comprimento (mm)	23,4 ± 2,0
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Evidente
Presença de lenticulas	Muito numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Elíptica
Peso (g)	0,9 ± 0,2
Peso (g)	Muito alto
Diâmetro máximo (mm)	9,0 ± 0,6
Diâmetro mínimo (mm)	4,1 ± 0,7
Comprimento (mm)	17,6 ± 1,4
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Lisa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Sem mucrão





P2\_7

#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	5,0
Perímetro AP (m)	3,2
DAP (m)	1,0
Diâmetro da copa (m)	5,1
Área da copa (m <sup>2</sup> )	20,4

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	66,2
Ácidos gordos saturados (%)	16,2
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	67,2
Ácidos gordos polinsaturados (%)	16,5
Vitamina E (mg/kg)	354,4
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	561,7

#### Perfil sensorial do azeite



#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,4 ± 0,8
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,0 ± 0,1
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Hiponástica
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,0 ± 0,6
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	15,4 ± 1,1
Diâmetro mínimo (mm)	9,7 ± 0,8
Comprimento (mm)	21,5 ± 1,8
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Ausente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	A partir do ápice
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,8 ± 0,6
Diâmetro mínimo (mm)	5,0 ± 1,0
Comprimento (mm)	16,4 ± 1,5
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P2\_8

#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	6,2
Perímetro AP (m)	3,2
DAP (m)	1,0
Diâmetro da copa (m)	7,1
Área da copa (m <sup>2</sup> )	39,6

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	76,4
Ácidos gordos saturados (%)	16,4
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	78,0
Ácidos gordos polinsaturados (%)	5,6
Vitamina E (mg/kg)	208,3
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	349,1

#### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,8 ± 0,6
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,2 ± 0,1
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	5,3 ± 0,6
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	18,1 ± 1,2
Diâmetro mínimo (mm)	14,8 ± 1,5
Comprimento (mm)	24,6 ± 1,7
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Arredondada
Mamilo	Evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	1,0 ± 0,2
Peso (g)	Muito alto
Diâmetro máximo (mm)	9,5 ± 0,5
Diâmetro mínimo (mm)	6,4 ± 1,0
Comprimento (mm)	18,6 ± 1,3
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Agrupados próximo da sutura
Extremidade do ápice	Sem mucrão





P2\_13

#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	4,8
Perímetro AP (m)	2,7
DAP (m)	0,9
Diâmetro da copa (m)	5,6
Área da copa (m <sup>2</sup> )	24,6

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	77,5
Ácidos gordos saturados (%)	16,0
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	78,9
Ácidos gordos polinsaturados (%)	5,0
Vitamina E (mg/kg)	262,5
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	588,7

#### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,1 ± 0,9
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	2,0 ± 2,0
Largura média	Larga
Forma	Elíptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Hiponástica
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Esférica
Peso (g)	2,4 ± 0,4
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	14,1 ± 0,8
Diâmetro mínimo (mm)	9,8 ± 0,4
Comprimento (mm)	16,5 ± 1,2
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Arredondada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Ovóide
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,8 ± 0,3
Diâmetro mínimo (mm)	5,6 ± 0,3
Comprimento (mm)	13,1 ± 1,2
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Arredondada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Agrupados próximo da sutura
Extremidade do ápice	Sem mucrão





P2\_14

#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	4,2
Perímetro AP (m)	1,2
DAP (m)	0,4
Diâmetro da copa (m)	2,9
Área da copa (m <sup>2</sup> )	6,6

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	73,4
Ácidos gordos saturados (%)	15,5
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	74,6
Ácidos gordos polinsaturados (%)	9,9
Vitamina E (mg/kg)	282,8
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	627,0

#### Perfil sensorial do azeite



#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	6,8 ± 0,8
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,0 ± 0,1
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Hiponástica
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Esférica
Peso (g)	2,0 ± 0,5
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	13,5 ± 1,3
Diâmetro mínimo (mm)	8,7 ± 1,4
Comprimento (mm)	16,6 ± 1,7
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Junto ao ápice
Ápice	Arredondado
Base	Arredondada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	A partir da base
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Ovóide
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,6 ± 0,5
Diâmetro mínimo (mm)	5,6 ± 0,7
Comprimento (mm)	13,1 ± 1,3
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Junto ao ápice
Ápice	Pontiagudo
Base	Arredondada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Elevado
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Agrupados próximo da sutura
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P2\_18

#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	5,8
Perímetro AP (m)	2,3
DAP (m)	0,7
Diâmetro da copa (m)	4,9
Área da copa (m <sup>2</sup> )	18,9

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	79,2
Ácidos gordos saturados (%)	15,6
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	80,7
Ácidos gordos polinsaturados (%)	3,7
Vitamina E (mg/kg)	165,6
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	627,8

#### Perfil sensorial do azeite



#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,3 ± 0,9
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,0 ± 0,1
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,9 ± 0,8
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	15,6 ± 1,1
Diâmetro mínimo (mm)	10,0 ± 1,1
Comprimento (mm)	21,7 ± 1,6
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Arredondada
Mamilo	Evidente
Presença de lenticulas	Muito numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,8 ± 0,1
Peso (g)	Muito alto
Diâmetro máximo (mm)	8,6 ± 0,6
Diâmetro mínimo (mm)	6,0 ± 0,6
Comprimento (mm)	16,6 ± 1,4
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base



# Parcela 3

## Adro da Igreja Almendra

41° 0' 5" N, 7° 3' 32" W

Almendra, no concelho de Vila Nova de Foz Côa, é uma vila histórica que remonta à idade do ferro, com vestígios de ocupação ao primeiro milénio antes de Cristo, altura em que se pensa que existiria um núcleo fortificado. Nessa mesma área situa-se atualmente a Igreja Matriz também conhecida como Igreja de Nossa Senhora dos Anjos construída no século XVI, estando a obra de reedificação concluída possivelmente em 1565, e que faz parte do impressionante o seu património histórico da vila. Com grande certeza, Almendra deve o seu nome atual à palavra originária do castelhano (Almendra) que significa "amêndoa", o que se deve à grande quantidade de amendoeiras que abunda na região, ainda que a oliveira tenha uma grande importância, quer no passado quer na atualidade. Neste olival próximo da Igreja Matriz selecionaram-se e caracterizaram-se quatro exemplares de oliveiras centenárias da variedade Madural. Destacam-se por serem plantas de grande porte, produtivas e cujos azeites têm agradáveis sensações doces a maçã.



## P3\_2

### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	5,0
Perímetro AP (m)	4,0
DAP (m)	1,3
Diâmetro da copa (m)	7,8
Área da copa (m <sup>2</sup> )	47,8

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	68,3
Ácidos gordos saturados (%)	15,9
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	69,2
Ácidos gordos polinsaturados (%)	14,9
Vitamina E (mg/kg)	249,4
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	722,1

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	8,0 ± 1,0
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,3 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,3 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Hiponástica
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Alongada
Peso (g)	2,1 ± 0,3
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	11,6 ± 0,8
Diâmetro mínimo (mm)	9,7 ± 0,9
Comprimento (mm)	18,0 ± 1,4
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Arredondada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Muito numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,1 ± 0,5
Diâmetro mínimo (mm)	6,0 ± 0,4
Comprimento (mm)	14,7 ± 1,3
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





## P3\_3

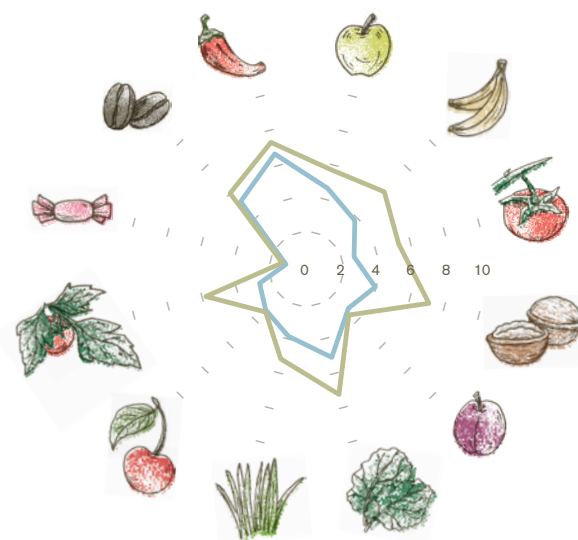
### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	5,4
Perímetro AP (m)	5,1
DAP (m)	1,6
Diâmetro da copa (m)	7,4
Área da copa (m <sup>2</sup> )	43,0

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	70,2
Ácidos gordos saturados (%)	15,5
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	71,3
Ácidos gordos polinsaturados (%)	13,1
Vitamina E (mg/kg)	305,0
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	921,9

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	8,7 ± 0,8
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,3 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,3 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Alongada
Peso (g)	3,0 ± 0,5
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	11,8 ± 0,8
Diâmetro mínimo (mm)	9,2 ± 0,8
Comprimento (mm)	17,7 ± 1,3
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,2 ± 0,5
Diâmetro mínimo (mm)	7,2 ± 0,6
Comprimento (mm)	15,0 ± 1,2
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





## P3\_6

### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	6,1
Perímetro AP (m)	5,4
DAP (m)	1,7
Diâmetro da copa (m)	7,8
Área da copa (m <sup>2</sup> )	48,4

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	77,2
Ácidos gordos saturados (%)	14,6
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	79,2
Ácidos gordos polinsaturados (%)	6,2
Vitamina E (mg/kg)	167,9
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	475,8

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,0 ± 1,0
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,2 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Esférica
Peso (g)	3,1 ± 0,6
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	18,7 ± 4,4
Diâmetro mínimo (mm)	15,2 ± 4,3
Comprimento (mm)	22,4 ± 4,3
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,6 ± 0,4
Diâmetro mínimo (mm)	6,1 ± 0,6
Comprimento (mm)	14,2 ± 1,1
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P3\_10

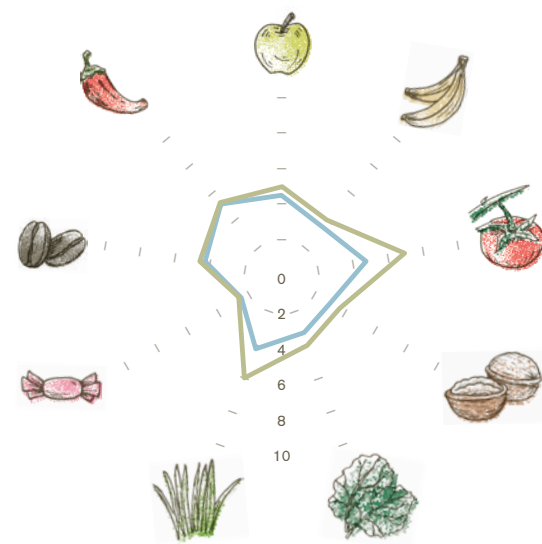
#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	4,9
Perímetro AP (m)	1,3
DAP (m)	0,4
Diâmetro da copa (m)	4,7
Área da copa (m <sup>2</sup> )	17,7

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	69,8
Ácidos gordos saturados (%)	15,9
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	70,7
Ácidos gordos polinsaturados (%)	13,4
Vitamina E (mg/kg)	284,1
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	724,3

#### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	8,0 ± 1,0
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,2 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,3 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Hiponástica
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	2,0 ± 0,4
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	12,9 ± 1,0
Diâmetro mínimo (mm)	10,3 ± 1,2
Comprimento (mm)	18,2 ± 1,2
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	7,2 ± 0,5
Diâmetro mínimo (mm)	5,9 ± 0,6
Comprimento (mm)	14,6 ± 1,5
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base



# Parcela 4

A detailed botanical illustration of an olive branch, showing several elongated, pointed leaves with visible veins and several dark, oval-shaped olives attached to the stem. The illustration is rendered in a dark, textured style against a light green background.

## Vale das Quelhas Muxagata

41° 1' 32" N, 7° 8' 19" W

A freguesia de Muxagata situa-se na margem esquerda do rio Côa, pertencente ao concelho de Vila Nova de Foz Côa. Muxagata foi sede de um concelho medieval criado pela Ordem dos Templários e assim permaneceu até à integração do seu território no município de Vila Nova de Foz Côa em 1836. Acredita-se que o seu nome provenha de um mocho e uma gata figuras gravadas na parte superior de uma porta numa casa particular, denominada por “Casa de Muxagata”, datada de 1676. É possível encontrar vestígios desde a pré-história à romanização sendo pontos de referência a Quinta das Olgas e a foz da ribeira de Piscos. Neste território encontram-se também ver gravuras rupestres do Paleolítico Superior (na ribeira de Piscos) e vestígios de romanização na Quinta de Santa Maria, Quinta dos Piscos e Quinta das Olgas. A Quinta das Olgas apresenta um olival numa área com inclinação reduzida junto à margem esquerda da ribeira de Vale da Cabra onde foram encontrados restos de materiais líticos e cerâmicos de diversas cronologias, assim como, fragmentos de *tegulae*. Foi precisamente neste olival muito rico em história que se selecionaram e caracterizaram cinco exemplares de oliveiras centenárias das variedades Redondal, Verdeal Transmontana e Madural que se encontram identificados e que podem ser visitados.



### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	4,3 ± 0,8
Comprimento médio	Reduzido
Largura média (cm)	0,9 ± 0,1
Largura média	Reduzida
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,1 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,1 ± 0,8
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	14,7 ± 1,5
Diâmetro mínimo (mm)	4,4 ± 1,1
Comprimento (mm)	19,9 ± 2,1
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	A partir da base
Cor em plena maturação	Negra



P4\_1

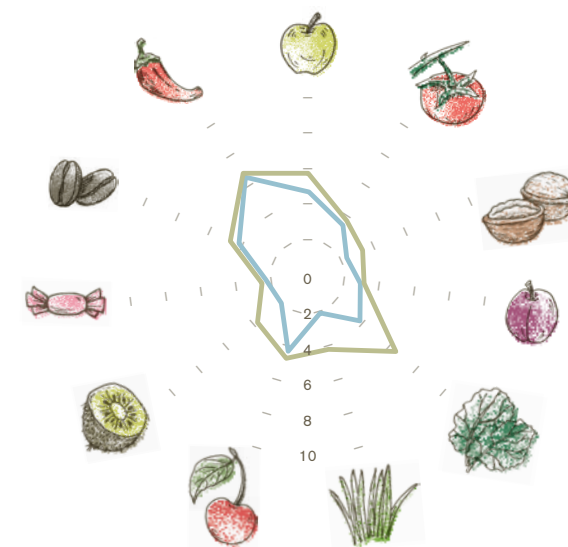
### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	4,6
Perímetro AP (m)	1,9
DAP (m)	0,6
Diâmetro da copa (m)	3,8
Área da copa (m²)	11,0

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	77,1
Ácidos gordos saturados (%)	16,3
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	78,4
Ácidos gordos polinsaturados (%)	5,2
Vitamina E (mg/kg)	242,0
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	500,1

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,7 ± 0,2
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	8,3 ± 0,7
Diâmetro mínimo (mm)	2,5 ± 0,7
Comprimento (mm)	15,6 ± 1,4
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,3 ± 0,6
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,1 ± 0,1
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,7 ± 0,7
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	15,5 ± 1,0
Diâmetro mínimo (mm)	11,0 ± 1,0
Comprimento (mm)	21,5 ± 1,8
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	A partir da base
Cor em plena maturação	Negra



## P4\_2

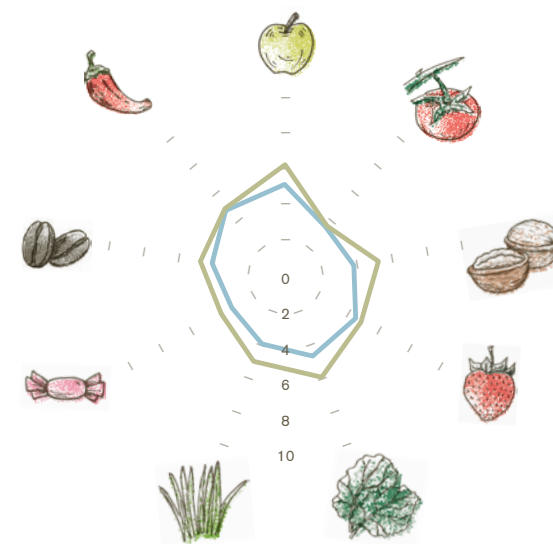
### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	4,8
Perímetro AP (m)	2,2
DAP (m)	0,7
Diâmetro da copa (m)	5,2
Área da copa (m²)	21,2

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	78,3
Ácidos gordos saturados (%)	15,9
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	79,7
Ácidos gordos polinsaturados (%)	4,3
Vitamina E (mg/kg)	212,6
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	481,8

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,8 ± 0,1
Peso (g)	Muito alto
Diâmetro máximo (mm)	8,6 ± 0,6
Diâmetro mínimo (mm)	6,1 ± 0,6
Comprimento (mm)	16,8 ± 1,5
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Agrupados próximo da sutura
Extremidade do ápice	Sem mucrão





## P4\_3

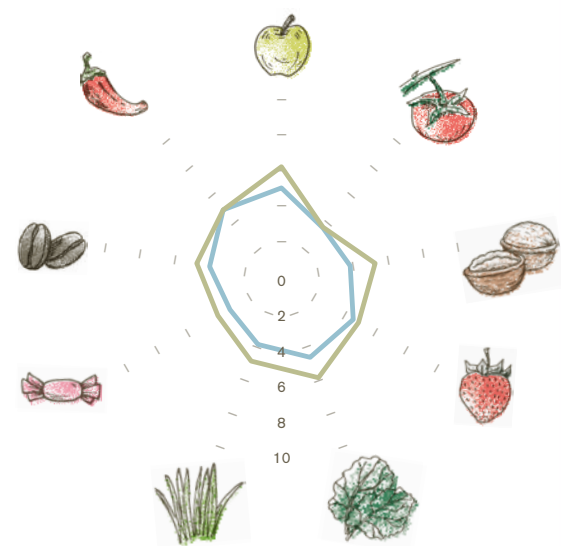
### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	3,6
Perímetro AP (m)	4,0
DAP (m)	1,3
Diâmetro da copa (m)	3,5
Área da copa (m <sup>2</sup> )	9,6

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	78,6
Ácidos gordos saturados (%)	15,3
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	80,1
Ácidos gordos polinsaturados (%)	4,6
Vitamina E (mg/kg)	258,6
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	298,6

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	4,0 ± 0,4
Comprimento médio	Reduzido
Largura média (cm)	1,0 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,1 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,0 ± 0,5
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	14,5 ± 0,8
Diâmetro mínimo (mm)	9,6 ± 0,3
Comprimento (mm)	19,7 ± 1,6
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,3 ± 0,5
Diâmetro mínimo (mm)	5,6 ± 0,3
Comprimento (mm)	15,1 ± 1,4
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P4\_9

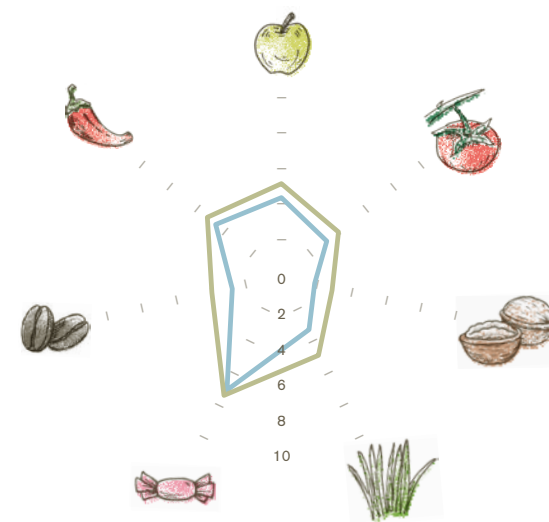
#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	3,2
Perímetro AP (m)	1,7
DAP (m)	0,5
Diâmetro da copa (m)	2,4
Área da copa (m <sup>2</sup> )	4,3

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	79,0
Ácidos gordos saturados (%)	16,1
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	80,6
Ácidos gordos polinsaturados (%)	3,1
Vitamina E (mg/kg)	319,5
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	435,9

#### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	4,3 ± 0,9
Comprimento médio	Reduzido
Largura média (cm)	0,7 ± 0,1
Largura média	Reduzida
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,1 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,2 ± 0,6
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	15,1 ± 1,1
Diâmetro mínimo (mm)	11,3 ± 1,3
Comprimento (mm)	19,3 ± 1,6
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	A partir da base
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Ovóide
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	8,2 ± 0,5
Diâmetro mínimo (mm)	6,1 ± 0,6
Comprimento (mm)	13,7 ± 1,4
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Muito rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Sem mucrão





P4\_10

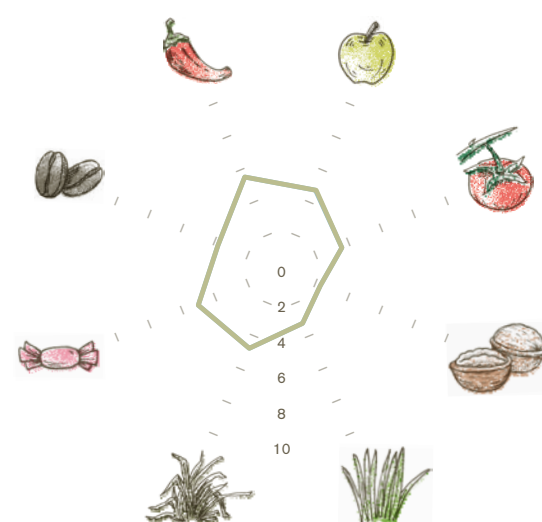
#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	3,9
Perímetro AP (m)	2,1
DAP (m)	0,7
Diâmetro da copa (m)	4,4
Área da copa (m <sup>2</sup> )	15,6

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	70,6
Ácidos gordos saturados (%)	16,2
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	71,7
Ácidos gordos polinsaturados (%)	12,1
Vitamina E (mg/kg)	354,0
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	621,2

#### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,0 ± 1,0
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,2 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Elíptica-lanceolada
Peso médio	0,3 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Hiponástica
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	2,7 ± 0,5
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	13,8 ± 0,8
Diâmetro mínimo (mm)	10,7 ± 0,4
Comprimento (mm)	18,9 ± 1,5
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Arredondada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Elíptica
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,2 ± 0,5
Diâmetro mínimo (mm)	5,6 ± 0,3
Comprimento (mm)	15,2 ± 1,4
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Sem mucrão



A detailed botanical illustration of an olive branch, featuring several dark, oval-shaped olives and clusters of small white flowers. The leaves are elongated and pointed, with visible veins. The illustration is rendered in a dark green color against a lighter green background.

# Parcela 5

# Costa Muxagata

41° 2' 16" N, 7° 9' 46" W

Muxagata, concelho até à sua anexação 1836, aquando da sua anexação pelo concelho de Vila Nova de Foz Côa, possui um vasto e rico património de arquitetura civil e religiosa do qual se destaca o pelourinho, do século XVI, exemplar de Arte Manuelina classificado como imóvel de interesse público desde 1933. Tal como Freixo de Numão e Vila Nova de Foz Côa, Muxagata tinha entre os seus residentes uma importante comunidade de judeus que se ocupavam, sobretudo, de atividades mercantis e de ofícios e que deixaram marcas da sua presença. Esta freguesia não possui qualquer castelo ou fortificação de natureza militar, contudo, foi uma referência importante durante a época medieval o que conduziu a formação de um concelho pela Ordem dos Templários. Neste olival localizado próximo freguesia, selecionaram-se e caracterizaram-se nove exemplares de oliveiras centenárias da variedade Redondal, Verdeal Transmontana e Madural. As plantas selecionadas destacam-se pelo seu grande porte comparativamente às dominantes na região.



P5\_3

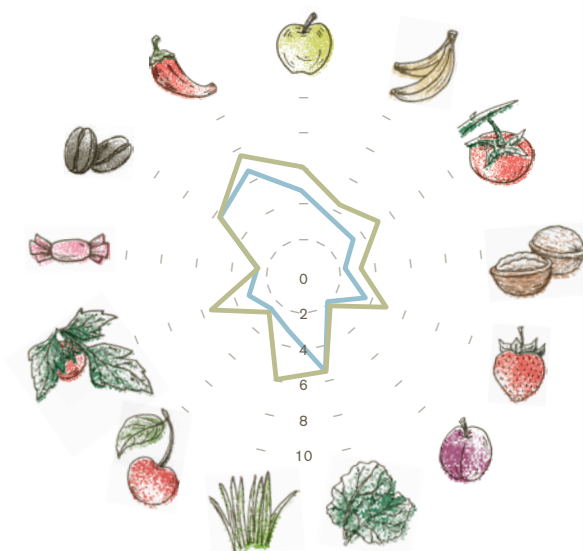
#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	4,5
Perímetro AP (m)	5,5
DAP (m)	1,8
Diâmetro da copa (m)	6,2
Área da copa (m <sup>2</sup> )	30,2

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	77,9
Ácidos gordos saturados (%)	12,6
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	79,4
Ácidos gordos polinsaturados (%)	7,9
Vitamina E (mg/kg)	225,2
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	965,7

#### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	4,9 ± 0,5
Comprimento médio	Reduzido
Largura média (cm)	1,2 ± 0,1
Largura média	Média
Forma	Elíptica-lanceolada
Peso médio	0,1 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	2,6 ± 0,5
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	14,2 ± 1,1
Diâmetro mínimo (mm)	8,0 ± 1,0
Comprimento (mm)	18,6 ± 1,6
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Ausente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	A partir da base
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Elíptica
Peso (g)	0,4 ± 0,1
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	6,9 ± 0,5
Diâmetro mínimo (mm)	3,9 ± 0,6
Comprimento (mm)	13,3 ± 1,4
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P5\_5

**Dados biométricos árvore**

Altura da árvore (m)	4,8
Perímetro AP (m)	3,3
DAP (m)	1,0
Diâmetro da copa (m)	5,6
Área da copa (m²)	24,6

**Composição média do azeite**

Ácido oleico (%)	78,3
Ácidos gordos saturados (%)	15,9
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	79,8
Ácidos gordos polinsaturados (%)	4,3
Vitamina E (mg/kg)	184,2
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	928,1

**Perfil sensorial do azeite**



**Caraterização morfológica da folha**

Comprimento (cm)	7,4 ± 0,9
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,0 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



**Caraterização morfológica do fruto**

Forma	Ovóide
Peso (g)	2,7 ± 0,6
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	13,8 ± 1,6
Diâmetro mínimo (mm)	4,3 ± 1,0
Comprimento (mm)	18,6 ± 1,9
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



**Caraterização morfológica do endocarpo**

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,7 ± 0,6
Diâmetro mínimo (mm)	2,3 ± 0,6
Comprimento (mm)	15,4 ± 1,2
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	5,0 ± 1,0
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	0,8 ± 0,2
Largura média	Reduzida
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,1 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,3 ± 0,6
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	15,9 ± 2,3
Diâmetro mínimo (mm)	12,6 ± 2,1
Comprimento (mm)	20,0 ± 2,2
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



P5\_7

### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	4,2
Perímetro AP (m)	3,6
DAP (m)	1,2
Diâmetro da copa (m)	4,8
Área da copa (m²)	18,1

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	73,1
Ácidos gordos saturados (%)	16,1
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	74,6
Ácidos gordos polinsaturados (%)	9,3
Vitamina E (mg/kg)	249,9
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	214,0

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Ovóide
Peso (g)	0,7 ± 0,2
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	8,7 ± 0,9
Diâmetro mínimo (mm)	6,0 ± 2,0
Comprimento (mm)	15,0 ± 1,2
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Arredondada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Elevado
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Sem mucrão





## P5\_10

### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	4,0
Perímetro AP (m)	3,0
DAP (m)	1,0
Diâmetro da copa (m)	5,0
Área da copa (m <sup>2</sup> )	20,0

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	76,7
Ácidos gordos saturados (%)	13,4
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	78,1
Ácidos gordos polinsaturados (%)	8,5
Vitamina E (mg/kg)	341,7
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	740,2

### Perfil sensorial do azeite



### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,2 ± 0,9
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	0,9 ± 0,2
Largura média	Reduzida
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	4,1 ± 0,7
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	16,4 ± 1,1
Diâmetro mínimo (mm)	12,0 ± 1,1
Comprimento (mm)	21,2 ± 1,5
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Ovóide
Peso (g)	0,8 ± 0,2
Peso (g)	Muito alto
Diâmetro máximo (mm)	9,3 ± 0,7
Diâmetro mínimo (mm)	6,3 ± 0,7
Comprimento (mm)	15,8 ± 1,5
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Muito rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Elevado
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Sem mucrão





### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	5,6 ± 0,8
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,1 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Elíptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,7 ± 0,6
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	15,9 ± 1,0
Diâmetro mínimo (mm)	11,4 ± 0,5
Comprimento (mm)	20,2 ± 1,7
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



## P5\_11

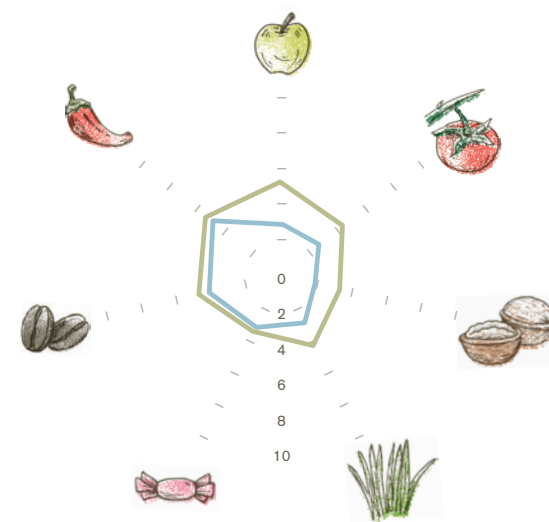
### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	4,6
Perímetro AP (m)	3,2
DAP (m)	1,0
Diâmetro da copa (m)	5,2
Área da copa (m²)	20,8

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	77,6
Ácidos gordos saturados (%)	16,0
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	79,1
Ácidos gordos polinsaturados (%)	4,8
Vitamina E (mg/kg)	258,2
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	209,0

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Ovóide
Peso (g)	0,8 ± 0,2
Peso (g)	Muito alto
Diâmetro máximo (mm)	9,0 ± 0,7
Diâmetro mínimo (mm)	6,7 ± 0,3
Comprimento (mm)	15,0 ± 1,4
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Arredondada
Superfície	Muito rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Elevado
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Sem mucrão





P5\_13

**Dados biométricos árvore**

Altura da árvore (m)	4,6
Perímetro AP (m)	3,6
DAP (m)	1,2
Diâmetro da copa (m)	6,2
Área da copa (m <sup>2</sup> )	30,2

**Composição média do azeite**

Ácido oleico (%)	58,4
Ácidos gordos saturados (%)	21,5
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	61,1
Ácidos gordos polinsaturados (%)	17,3
Vitamina E (mg/kg)	356,9
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	311,3

**Perfil sensorial do azeite**



— Mínimo  
— Máximo

**Caraterização morfológica da folha**

Comprimento (cm)	5,9 ± 0,6
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,0 ± 0,1
Largura média	Média
Forma	Elíptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



**Caraterização morfológica do fruto**

Forma	Ovóide
Peso (g)	2,4 ± 0,3
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	14,2 ± 0,8
Diâmetro mínimo (mm)	11,3 ± 0,3
Comprimento (mm)	18,2 ± 0,9
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Arredondada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



**Caraterização morfológica do endocarpo**

Forma	Elíptica
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,8 ± 0,4
Diâmetro mínimo (mm)	5,6 ± 0,2
Comprimento (mm)	14,3 ± 0,9
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Sem mucrão





P5\_14

**Dados biométricos árvore**

Altura da árvore (m)	4,6
Perímetro AP (m)	3,5
DAP (m)	1,1
Diâmetro da copa (m)	5,9
Área da copa (m²)	27,3

**Composição média do azeite**

Ácido oleico (%)	74,5
Ácidos gordos saturados (%)	17,9
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	76,4
Ácidos gordos polinsaturados (%)	5,6
Vitamina E (mg/kg)	349,0
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	611,5

**Perfil sensorial do azeite**



— Mínimo  
— Máximo

**Caraterização morfológica da folha**

Comprimento (cm)	8,0 ± 1,0
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	0,9 ± 0,1
Largura média	Reduzida
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



**Caraterização morfológica do fruto**

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,1 ± 0,6
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	14,3 ± 1,1
Diâmetro mínimo (mm)	10,6 ± 1,3
Comprimento (mm)	18,3 ± 1,4
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Arredondada
Mamilo	Evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



**Caraterização morfológica do endocarpo**

Forma	Ovóide
Peso (g)	0,8 ± 0,2
Peso (g)	Muito alto
Diâmetro máximo (mm)	9,1 ± 0,7
Diâmetro mínimo (mm)	6,5 ± 0,7
Comprimento (mm)	14,6 ± 1,3
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Muito rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Sem mucrão





P5\_18

**Dados biométricos árvore**

Altura da árvore (m)	4,1
Perímetro AP (m)	1,8
DAP (m)	0,6
Diâmetro da copa (m)	4,0
Área da copa (m²)	12,6

**Composição média do azeite**

Ácido oleico (%)	69,9
Ácidos gordos saturados (%)	17,2
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	71,2
Ácidos gordos polinsaturados (%)	11,5
Vitamina E (mg/kg)	239,4
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	875,8

**Perfil sensorial do azeite**



— Mínimo  
— Máximo

**Caraterização morfológica da folha**

Comprimento (cm)	5,3 ± 0,9
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,1 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Elíptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



**Caraterização morfológica do fruto**

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,0 ± 0,6
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	15,0 ± 1,1
Diâmetro mínimo (mm)	11,4 ± 0,5
Comprimento (mm)	18,7 ± 1,3
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Arredondada
Mamilo	Evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



**Caraterização morfológica do endocarpo**

Forma	Ovóide
Peso (g)	0,7 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	9,4 ± 0,6
Diâmetro mínimo (mm)	6,8 ± 0,3
Comprimento (mm)	14,4 ± 1,0
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Sem mucrão





P5\_20

**Dados biométricos árvore**

Altura da árvore (m)	4,7
Perímetro AP (m)	5,0
DAP (m)	1,6
Diâmetro da copa (m)	5,2
Área da copa (m²)	20,8

**Composição média do azeite**

Ácido oleico (%)	76,8
Ácidos gordos saturados (%)	13,2
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	78,2
Ácidos gordos polinsaturados (%)	8,6
Vitamina E (mg/kg)	181,0
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	391,9

**Perfil sensorial do azeite**



— Mínimo  
— Máximo

**Caraterização morfológica da folha**

Comprimento (cm)	4,6 ± 0,5
Comprimento médio	Reduzido
Largura média (cm)	0,9 ± 0,2
Largura média	Reduzida
Forma	Elíptica-lanceolada
Peso médio	0,1 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



**Caraterização morfológica do fruto**

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,0 ± 0,6
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	15,6 ± 1,1
Diâmetro mínimo (mm)	7,8 ± 0,9
Comprimento (mm)	20,3 ± 1,9
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Ausente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	A partir da base
Cor em plena maturação	Negra



**Caraterização morfológica do endocarpo**

Forma	Elíptica
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,2 ± 0,5
Diâmetro mínimo (mm)	3,8 ± 0,5
Comprimento (mm)	14,5 ± 1,7
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Junto ao ápice
Ápice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base



A detailed botanical illustration of an olive branch, showing several elongated, pointed leaves and four dark, round olives. The illustration is rendered in a light green and brown color palette, with fine lines and shading to depict the texture of the leaves and the smooth surface of the olives. The branch is positioned vertically, with leaves and olives extending horizontally from it.

# Parcela 6

# Salgueiro

## Vila Nova de Foz Côa

41° 4' 27" N, 7° 7' 59" W

Vila Nova de Foz Côa, sede do concelho com o mesmo nome, é sobretudo conhecida pelo importante núcleo de arte rupestre. São muitas as marcas deixadas pelo Homem paleolítico, desde modestos artefactos até às gravuras vincadas na dureza do xisto, fazendo deste santuário o maior museu de arte rupestre ao ar livre, hoje Património da Humanidade. Não é só arte rupestre que existe neste território, podendo ser observadas belíssimas paisagens cheias de amendoais, vinhas e extensos olivais que moldam a paisagem. Um dos monumentos de grande interesse nesta freguesia, é a Capela de Santa Bárbara, a 423 metros de altitude, de onde se contemplam as águas do rio Douro e as sumptuosas paisagens. Esta Capela encontra-se referida desde o século XVII no testamento do capitão Gaspar Rebelo de Vasconcelos e da sua esposa, Catarina Gonçalves, em que deixavam de herança um alqueire de centeio à Confraria de Santa Bárbara. Neste olival, foram seleccionadas sete oliveiras centenárias das variedades Negrinha de Freixo, Madural, e Verdeal Transmontana.



### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	5,9 ± 0,7
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,5 ± 0,2
Largura média	Larga
Forma	Eliptica
Peso médio	0,2 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	2,7 ± 0,3
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	13,3 ± 0,8
Diâmetro mínimo (mm)	10,9 ± 0,5
Comprimento (mm)	19,2 ± 1,1
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Arredondada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



## P6\_1

### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	3,3
Perímetro AP (m)	2,8
DAP (m)	0,9
Diâmetro da copa (m)	5,0
Área da copa (m²)	19,6

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	72,6
Ácidos gordos saturados (%)	17,2
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	73,7
Ácidos gordos polinsaturados (%)	9,1
Vitamina E (mg/kg)	257,6
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	411,3

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,8 ± 0,3
Diâmetro mínimo (mm)	6,5 ± 0,2
Comprimento (mm)	15,8 ± 0,9
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Sem mucrão





## P6\_3

### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	3,3
Perímetro AP (m)	2,5
DAP (m)	0,8
Diâmetro da copa (m)	3,4
Área da copa (m <sup>2</sup> )	8,8

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	74,8
Ácidos gordos saturados (%)	15,5
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	76,2
Ácidos gordos polinsaturados (%)	8,3
Vitamina E (mg/kg)	231,8
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	668,5

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	4,8 ± 1,0
Comprimento médio	Reduzido
Largura média (cm)	1,0 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Elíptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Epinástica
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Alongada
Peso (g)	2,8 ± 0,5
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	13,6 ± 0,9
Diâmetro mínimo (mm)	11,7 ± 0,7
Comprimento (mm)	19,8 ± 1,6
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Arredondada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Elíptica
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,7 ± 0,4
Diâmetro mínimo (mm)	6,6 ± 0,3
Comprimento (mm)	16,2 ± 1,4
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Sem mucrão





P6\_4

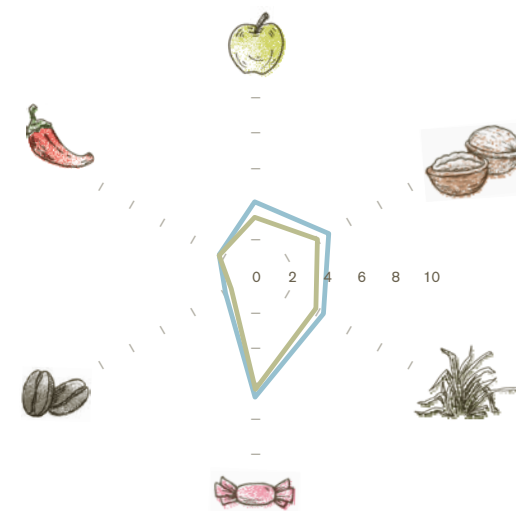
**Dados biométricos árvore**

Altura da árvore (m)	3,8
Perímetro AP (m)	2,5
DAP (m)	0,8
Diâmetro da copa (m)	5,8
Área da copa (m²)	26,4

**Composição média do azeite**

Ácido oleico (%)	74,0
Ácidos gordos saturados (%)	14,9
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	75,5
Ácidos gordos polinsaturados (%)	9,5
Vitamina E (mg/kg)	210,0
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	218,1

**Perfil sensorial do azeite**



— Mínimo  
— Máximo

**Caraterização morfológica da folha**

Comprimento (cm)	6,9 ± 0,8
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,1 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



**Caraterização morfológica do fruto**

Forma	Ovóide
Peso (g)	11,1 ± 2,3
Peso (g)	Muito alto
Diâmetro máximo (mm)	24,2 ± 1,8
Diâmetro mínimo (mm)	16,4 ± 1,6
Comprimento (mm)	31,6 ± 3,5
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	A partir da base
Cor em plena maturação	Negra



**Caraterização morfológica do endocarpo**

Forma	Eliptica
Peso (g)	1,3 ± 0,4
Peso (g)	Muito alto
Diâmetro máximo (mm)	10,5 ± 1,0
Diâmetro mínimo (mm)	7,1 ± 0,8
Comprimento (mm)	22,6 ± 3,2
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Muito rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P6\_9

**Dados biométricos árvore**

Altura da árvore (m)	3,6
Perímetro AP (m)	3,3
DAP (m)	1,0
Diâmetro da copa (m)	4,2
Área da copa (m²)	13,8

**Composição média do azeite**

Ácido oleico (%)	72,6
Ácidos gordos saturados (%)	13,7
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	73,6
Ácidos gordos polinsaturados (%)	12,6
Vitamina E (mg/kg)	214,3
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	452,1

**Perfil sensorial do azeite**



— Mínimo  
— Máximo

**Caraterização morfológica da folha**

Comprimento (cm)	5,0 ± 1,0
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	0,9 ± 0,2
Largura média	Reduzida
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



**Caraterização morfológica do fruto**

Forma	Esférica
Peso (g)	4,6 ± 0,9
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	16,7 ± 1,2
Diâmetro mínimo (mm)	12,9 ± 1,2
Comprimento (mm)	20,5 ± 2,1
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Arredondada
Mamilo	Evidente
Presença de lenticulas	Muito numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	A partir da base
Cor em plena maturação	Negra



**Caraterização morfológica do endocarpo**

Forma	Ovóide
Peso (g)	1,0 ± 0,3
Peso (g)	Muito alto
Diâmetro máximo (mm)	9,5 ± 0,9
Diâmetro mínimo (mm)	7,5 ± 0,9
Comprimento (mm)	14,8 ± 1,4
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Arredondada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Sem mucrão





### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,6 ± 0,9
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,2 ± 0,1
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,3 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Hiponástica
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,0 ± 0,4
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	14,2 ± 1,1
Diâmetro mínimo (mm)	11,2 ± 1,3
Comprimento (mm)	19,9 ± 1,0
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Junto à base
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



## P6\_11

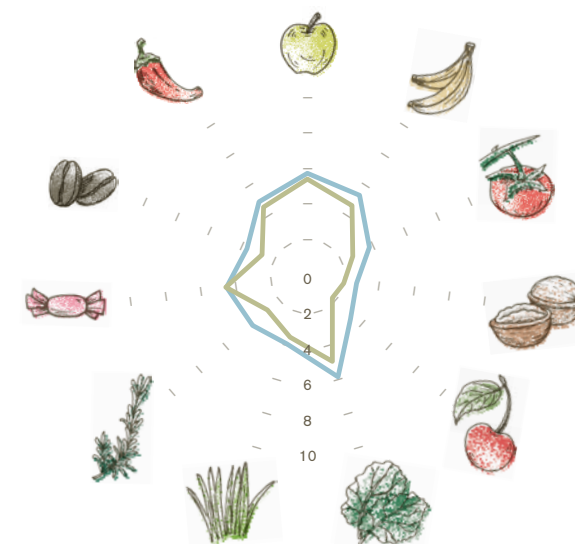
### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	4,1
Perímetro AP (m)	2,9
DAP (m)	0,9
Diâmetro da copa (m)	4,8
Área da copa (m²)	18,5

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	70,6
Ácidos gordos saturados (%)	14,8
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	71,6
Ácidos gordos polinsaturados (%)	13,6
Vitamina E (mg/kg)	275,3
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	366,0

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,3 ± 0,5
Diâmetro mínimo (mm)	5,4 ± 0,6
Comprimento (mm)	15,6 ± 1,0
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P6\_15

#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	3,2
Perímetro AP (m)	2,3
DAP (m)	0,7
Diâmetro da copa (m)	3,8
Área da copa (m <sup>2</sup> )	11,0

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	78,6
Ácidos gordos saturados (%)	16,0
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	80,3
Ácidos gordos polinsaturados (%)	3,6
Vitamina E (mg/kg)	316,6
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	654,2

#### Perfil sensorial do azeite



#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,6 ± 0,9
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,1 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Hiponástica
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,0 ± 0,6
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	14,2 ± 0,9
Diâmetro mínimo (mm)	7,7 ± 1,2
Comprimento (mm)	19,6 ± 1,4
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,9 ± 0,4
Diâmetro mínimo (mm)	2,9 ± 0,5
Comprimento (mm)	15,4 ± 1,2
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P6\_19

#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	3,8
Perímetro AP (m)	2,8
DAP (m)	0,9
Diâmetro da copa (m)	4,6
Área da copa (m <sup>2</sup> )	16,6

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	72,9
Ácidos gordos saturados (%)	14,7
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	74,3
Ácidos gordos polinsaturados (%)	10,9
Vitamina E (mg/kg)	205,3
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	511,2

#### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,1 ± 0,9
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,3 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,3 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	11,9 ± 2,7
Peso (g)	Muito alto
Diâmetro máximo (mm)	23,4 ± 1,6
Diâmetro mínimo (mm)	18,2 ± 3,1
Comprimento (mm)	30,3 ± 2,7
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	1,7 ± 0,5
Peso (g)	Muito alto
Diâmetro máximo (mm)	11,7 ± 1,0
Diâmetro mínimo (mm)	8,0 ± 1,0
Comprimento (mm)	21,9 ± 2,7
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Sem mucrão



# Parcela 7

## Vale Verde Vila Nova de Foz Côa

41° 6' 14" N, 7° 8' 24" W

O Pocinho é uma aldeia situada na margem esquerda do rio Douro, do concelho de Vila Nova de Foz Côa. É conhecida pela sua barragem que é um dos pontos de ligação rodoviária entre os distritos da Guarda e de Bragança, unindo os concelhos de Vila Nova de Foz Coa e Torre de Moncorvo. Antes da construção da barragem, a travessia era realizada por uma ponte rodoferroviária, que se encontra encerrada. Acredita-se que o nome desta terra se deva percurso do rio Douro que depois de passar na aldeia de Peredo dos Castelhanos e entrar numa sucessão de fundões forma um pegão, onde a água desliza, suavemente, como a de um poço, o que resultaria no nome Pocinho. Neste território podem ser encontrados diferentes pontos com miradouros que colocam ao alcance dos que por lá passam uma paisagem deslumbrante com a beleza do rio Douro em destaque. Neste olival, foram seleccionadas dez oliveiras centenárias das variedades Negrinha de Freixo, Redondal, Galega, Madural, e Verdeal Transmontana.



P7\_1

#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	3,8
Perímetro AP (m)	2,4
DAP (m)	0,8
Diâmetro da copa (m)	6,0
Área da copa (m <sup>2</sup> )	28,3

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	69,1
Ácidos gordos saturados (%)	14,7
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	70,3
Ácidos gordos polinsaturados (%)	14,9
Vitamina E (mg/kg)	312,1
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	327,4

#### Perfil sensorial do azeite



#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,3 ± 0,8
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,2 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,3 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Hiponástica
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Alongada
Peso (g)	3,7 ± 0,8
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	14,4 ± 1,0
Diâmetro mínimo (mm)	11,8 ± 0,9
Comprimento (mm)	21,7 ± 1,8
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,6 ± 0,2
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	8,0 ± 0,7
Diâmetro mínimo (mm)	6,5 ± 0,7
Comprimento (mm)	16,8 ± 1,8
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Junto ao ápice
Âpice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Elevado
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,1 ± 0,5
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,3 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Esférica
Peso (g)	5,4 ± 1,0
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	19,5 ± 0,9
Diâmetro mínimo (mm)	15,0 ± 0,9
Comprimento (mm)	23,6 ± 1,0
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Evidente
Presença de lenticulas	Muito numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



## P7\_2

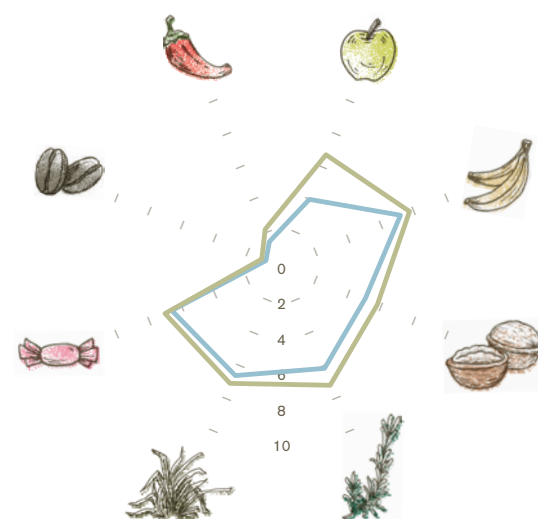
### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	3,9
Perímetro AP (m)	3,5
DAP (m)	1,1
Diâmetro da copa (m)	5,8
Área da copa (m²)	26,4

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	64,8
Ácidos gordos saturados (%)	19,5
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	66,6
Ácidos gordos polinsaturados (%)	13,8
Vitamina E (mg/kg)	145,3
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	418,4

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,7 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	8,5 ± 0,7
Diâmetro mínimo (mm)	6,7 ± 0,6
Comprimento (mm)	15,9 ± 1,6
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	6,3 ± 0,4
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,1 ± 0,1
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	5,8 ± 1,0
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	19,0 ± 1,8
Diâmetro mínimo (mm)	14,6 ± 1,4
Comprimento (mm)	24,7 ± 1,7
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



## P7\_3

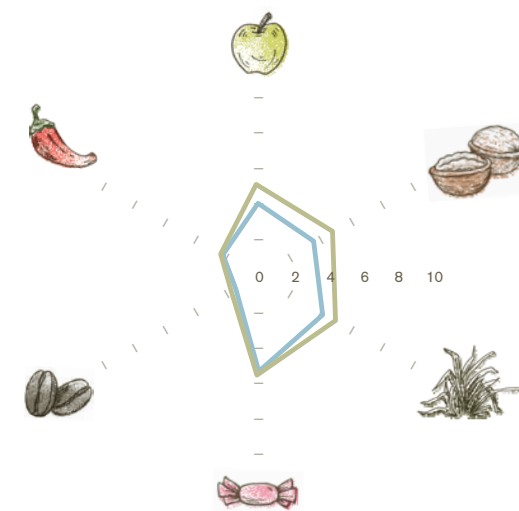
### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	3,3
Perímetro AP (m)	2,6
DAP (m)	0,8
Diâmetro da copa (m)	5,0
Área da copa (m²)	19,6

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	63,5
Ácidos gordos saturados (%)	20,0
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	65,3
Ácidos gordos polinsaturados (%)	14,5
Vitamina E (mg/kg)	163,2
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	254,2

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,7 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	8,5 ± 0,7
Diâmetro mínimo (mm)	6,7 ± 0,6
Comprimento (mm)	16,1 ± 1,4
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	6,0 ± 1,0
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	0,8 ± 0,2
Largura média	Reduzida
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,1 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	5,7 ± 1,0
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	18,6 ± 1,3
Diâmetro mínimo (mm)	14,7 ± 1,1
Comprimento (mm)	23,2 ± 1,7
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Muito numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



## P7\_4

### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	4,1
Perímetro AP (m)	2,7
DAP (m)	0,9
Diâmetro da copa (m)	4,5
Área da copa (m²)	15,9

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	79,3
Ácidos gordos saturados (%)	15,5
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	81,1
Ácidos gordos polinsaturados (%)	3,4
Vitamina E (mg/kg)	353,8
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	348,6

### Perfil sensorial do azeite



### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Ovóide
Peso (g)	0,9 ± 0,2
Peso (g)	Muito alto
Diâmetro máximo (mm)	9,1 ± 0,7
Diâmetro mínimo (mm)	7,3 ± 0,6
Comprimento (mm)	15,9 ± 1,6
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	6,5 ± 0,7
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,1 ± 0,1
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	4,2 ± 0,4
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	16,5 ± 0,8
Diâmetro mínimo (mm)	12,5 ± 0,3
Comprimento (mm)	22,7 ± 1,3
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



## P7\_6

### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	5,2
Perímetro AP (m)	3,1
DAP (m)	1,0
Diâmetro da copa (m)	6,0
Área da copa (m²)	28,8

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	59,5
Ácidos gordos saturados (%)	19,3
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	61,2
Ácidos gordos polinsaturados (%)	19,4
Vitamina E (mg/kg)	180,8
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	409,2

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,9 ± 0,4
Diâmetro mínimo (mm)	6,3 ± 0,3
Comprimento (mm)	16,1 ± 1,0
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,7 ± 0,9
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,2 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,3 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Hiponástica
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Alongada
Peso (g)	2,8 ± 0,4
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	13,0 ± 0,7
Diâmetro mínimo (mm)	10,2 ± 0,9
Comprimento (mm)	19,7 ± 1,3
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



P7\_7

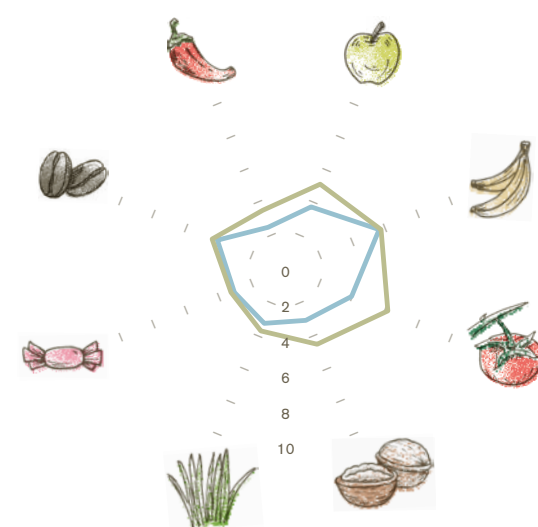
### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	5,3
Perímetro AP (m)	1,7
DAP (m)	0,5
Diâmetro da copa (m)	5,4
Área da copa (m²)	23,3

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	66,8
Ácidos gordos saturados (%)	15,7
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	67,7
Ácidos gordos polinsaturados (%)	16,5
Vitamina E (mg/kg)	294,3
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	645,8

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Alongada
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,2 ± 0,4
Diâmetro mínimo (mm)	5,8 ± 0,4
Comprimento (mm)	15,9 ± 1,3
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Lisa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P7\_8

#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	5,8
Perímetro AP (m)	3,0
DAP (m)	1,0
Diâmetro da copa (m)	5,3
Área da copa (m <sup>2</sup> )	22,1

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	68,1
Ácidos gordos saturados (%)	15,5
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	69,1
Ácidos gordos polinsaturados (%)	15,3
Vitamina E (mg/kg)	301,9
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	407,1

#### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,1 ± 0,7
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,2 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	2,8 ± 0,5
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	13,9 ± 1,1
Diâmetro mínimo (mm)	8,5 ± 1,2
Comprimento (mm)	19,9 ± 1,4
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,5 ± 0,4
Diâmetro mínimo (mm)	3,0 ± 0,6
Comprimento (mm)	16,2 ± 1,3
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Junto à base
Ápice	Arredondado
Base	Pontiaguda
Superfície	Lisa
Número de sulcos fibrovasculares	Reduzido
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Sem mucrão





P7\_12

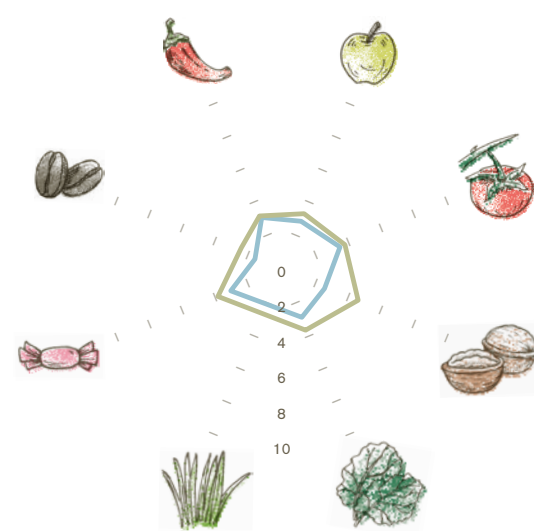
#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	3,2
Perímetro AP (m)	4,1
DAP (m)	1,3
Diâmetro da copa (m)	6,0
Área da copa (m <sup>2</sup> )	28,3

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	77,4
Ácidos gordos saturados (%)	16,2
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	79,3
Ácidos gordos polinsaturados (%)	4,5
Vitamina E (mg/kg)	380,8
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	255,2

#### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,5 ± 0,6
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,0 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	5,1 ± 0,9
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	17,3 ± 1,2
Diâmetro mínimo (mm)	12,8 ± 1,3
Comprimento (mm)	22,3 ± 1,9
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Muito numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Ovóide
Peso (g)	0,9 ± 0,2
Peso (g)	Muito alto
Diâmetro máximo (mm)	8,9 ± 0,8
Diâmetro mínimo (mm)	7,1 ± 0,8
Comprimento (mm)	15,5 ± 1,4
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Sem mucrão





P7\_13

#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	3,5
Perímetro AP (m)	2,9
DAP (m)	0,9
Diâmetro da copa (m)	6,0
Área da copa (m²)	28,3

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	64,9
Ácidos gordos saturados (%)	16,0
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	65,9
Ácidos gordos polinsaturados (%)	18,1
Vitamina E (mg/kg)	312,7
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	336,7

#### Perfil sensorial do azeite



#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,7 ± 0,7
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,3 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,3 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Hiponástica
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,7 ± 0,5
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	15,1 ± 0,8
Diâmetro mínimo (mm)	12,7 ± 1,1
Comprimento (mm)	21,3 ± 1,0
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Ausente
Presença de lenticulas	Muito numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Alongada
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	8,0 ± 2,0
Diâmetro mínimo (mm)	5,4 ± 0,8
Comprimento (mm)	16,7 ± 1,3
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Lisa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P7\_14

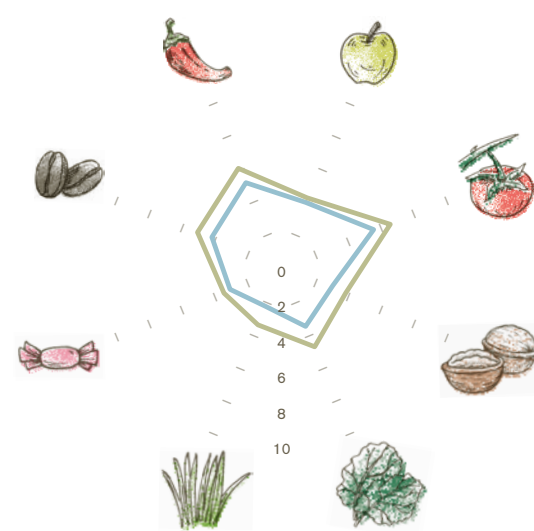
#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	3,4
Perímetro AP (m)	2,5
DAP (m)	0,8
Diâmetro da copa (m)	5,2
Área da copa (m <sup>2</sup> )	20,8

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	63,2
Ácidos gordos saturados (%)	16,1
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	64,2
Ácidos gordos polinsaturados (%)	19,4
Vitamina E (mg/kg)	303,9
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	298,2

#### Perfil sensorial do azeite



— Minimo  
— Máximo

#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	8,4 ± 0,6
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,3 ± 0,1
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,3 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Alongada
Peso (g)	3,6 ± 0,7
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	14,3 ± 1,1
Diâmetro mínimo (mm)	11,5 ± 1,2
Comprimento (mm)	21,0 ± 1,2
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,6 ± 0,7
Diâmetro mínimo (mm)	6,2 ± 0,5
Comprimento (mm)	15,5 ± 1,3
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Elevado
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base



The background of the entire page is a watercolor illustration of olive branches. The leaves are rendered in various shades of green, from light to dark, with some showing detailed vein patterns. Several dark, round olives are scattered throughout the composition, some hanging from thin stems. The overall style is soft and artistic, typical of watercolor painting.

# Parcela 8

## Vergeira

### Vila Nova de Foz Côa

41° 7' 2" N, 7° 8' 13" W

A aldeia do Pocinho, situada na margem esquerda do rio Douro, pertencente ao concelho de Vila Nova de Foz Côa. Aqui situa-se a barragem do Pocinho que liga os concelhos de Vila Nova de Foz Côa e Torre de Moncorvo. Esta barragem é um ponto de passagem de diversos cruzeiros e a livre utilização da albufeira torna-a numa atração para os amantes de desportos aquáticos dada a tranquilidade do Douro. A construção da Estação Ferroviária do Pocinho, no século XIX, contribuiu para o desenvolvimento desta terra, servindo de ligação entre várias regiões e como meio de transporte de diversas mercadorias, minério e produtos agrícolas. Em 1988, esta passou a ser a estação terminal da Linha do Douro dado o encerramento do troço que se prolongava até Barca d'Alva e Espanha. Em redor desta localidade existem várias quintas produtoras de vinho e azeite. Algumas delas fazem visitas para promoção dos seus produtos. Neste olival, foram seleccionadas treze oliveiras centenárias das variedades Negrinha de Freixo, Redondal, Galega, Madural, e Verdeal Transmontana.



### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,0 ± 1,0
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,1 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	2,5 ± 0,6
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	13,0 ± 1,1
Diâmetro mínimo (mm)	9,5 ± 1,0
Comprimento (mm)	17,7 ± 1,4
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Arredondado
Base	Arredondada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



## P8\_1

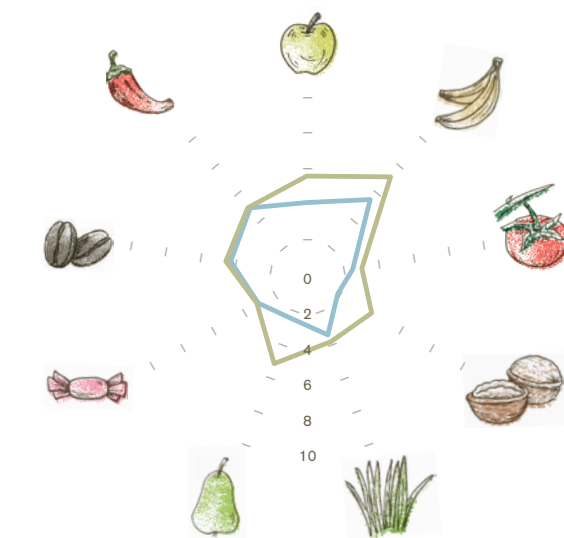
### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	4,2
Perímetro AP (m)	3,1
DAP (m)	1,0
Diâmetro da copa (m)	6,0
Área da copa (m²)	28,8

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	66,6
Ácidos gordos saturados (%)	16,5
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	67,5
Ácidos gordos polinsaturados (%)	15,9
Vitamina E (mg/kg)	309,0
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	269,4

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,1 ± 0,4
Diâmetro mínimo (mm)	5,9 ± 0,6
Comprimento (mm)	13,8 ± 1,2
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P8\_4

**Dados biométricos árvore**

Altura da árvore (m)	4,0
Perímetro AP (m)	2,0
DAP (m)	0,6
Diâmetro da copa (m)	3,8
Área da copa (m <sup>2</sup> )	11,6

**Composição média do azeite**

Ácido oleico (%)	68,4
Ácidos gordos saturados (%)	16,3
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	69,6
Ácidos gordos polinsaturados (%)	14,0
Vitamina E (mg/kg)	261,8
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	640,8

**Perfil sensorial do azeite**



**Caraterização morfológica da folha**

Comprimento (cm)	6,0 ± 1,0
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	0,8 ± 0,1
Largura média	Reduzida
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,1 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



**Caraterização morfológica do fruto**

Forma	Esférica
Peso (g)	3,8 ± 0,9
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	17,2 ± 1,4
Diâmetro mínimo (mm)	8,4 ± 1,3
Comprimento (mm)	20,8 ± 2,3
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Ausente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	A partir da base
Cor em plena maturação	Negra



**Caraterização morfológica do endocarpo**

Forma	Ovóide
Peso (g)	0,7 ± 0,2
Peso (g)	Muito alto
Diâmetro máximo (mm)	8,0 ± 1,0
Diâmetro mínimo (mm)	5,0 ± 0,8
Comprimento (mm)	14,1 ± 2,0
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Agrupados próximo da sutura
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	6,8 ± 0,9
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,2 ± 0,1
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,7 ± 0,6
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	14,4 ± 1,0
Diâmetro mínimo (mm)	10,7 ± 1,0
Comprimento (mm)	20,1 ± 1,6
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	A partir da base
Cor em plena maturação	Negra



P8\_5

### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	3,0
Perímetro AP (m)	2,6
DAP (m)	0,8
Diâmetro da copa (m)	5,6
Área da copa (m²)	24,6

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	78,0
Ácidos gordos saturados (%)	16,5
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	79,5
Ácidos gordos polinsaturados (%)	3,9
Vitamina E (mg/kg)	191,5
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	423,5

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,8 ± 0,6
Diâmetro mínimo (mm)	5,8 ± 0,8
Comprimento (mm)	15,5 ± 1,9
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





## P8\_6

### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	2,9
Perímetro AP (m)	2,9
DAP (m)	0,9
Diâmetro da copa (m)	4,8
Área da copa (m <sup>2</sup> )	17,7

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	65,9
Ácidos gordos saturados (%)	17,6
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	66,9
Ácidos gordos polinsaturados (%)	15,4
Vitamina E (mg/kg)	291,7
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	347,2

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,2 ± 0,7
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,3 ± 0,1
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,3 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Hiponástica
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,2 ± 0,4
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	14,4 ± 0,8
Diâmetro mínimo (mm)	10,9 ± 0,6
Comprimento (mm)	19,6 ± 1,4
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Ausente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,3 ± 0,5
Diâmetro mínimo (mm)	5,6 ± 0,3
Comprimento (mm)	15,9 ± 1,1
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Elevado
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P8\_8

#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	4,7
Perímetro AP (m)	4,3
DAP (m)	1,4
Diâmetro da copa (m)	4,6
Área da copa (m <sup>2</sup> )	16,6

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	66,6
Ácidos gordos saturados (%)	16,9
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	67,6
Ácidos gordos polinsaturados (%)	15,4
Vitamina E (mg/kg)	332,3
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	169,9

#### Perfil sensorial do azeite



#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	6,0 ± 1,0
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,4 ± 0,3
Largura média	Média
Forma	Elíptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Esférica
Peso (g)	3,0 ± 0,6
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	15,9 ± 1,1
Diâmetro mínimo (mm)	8,6 ± 1,1
Comprimento (mm)	19,2 ± 1,9
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Ausente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Ovóide
Peso (g)	0,7 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	8,8 ± 0,7
Diâmetro mínimo (mm)	4,6 ± 0,6
Comprimento (mm)	14,0 ± 1,4
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Arredondada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Agrupados próximo da sutura
Extremidade do ápice	Sem mucrão





### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	6,7 ± 0,8
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,6 ± 0,2
Largura média	Larga
Forma	Elíptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,0
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Esférica
Peso (g)	3,0 ± 0,7
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	16,0 ± 1,2
Diâmetro mínimo (mm)	7,9 ± 0,9
Comprimento (mm)	19,7 ± 1,9
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Ausente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



## P8\_9

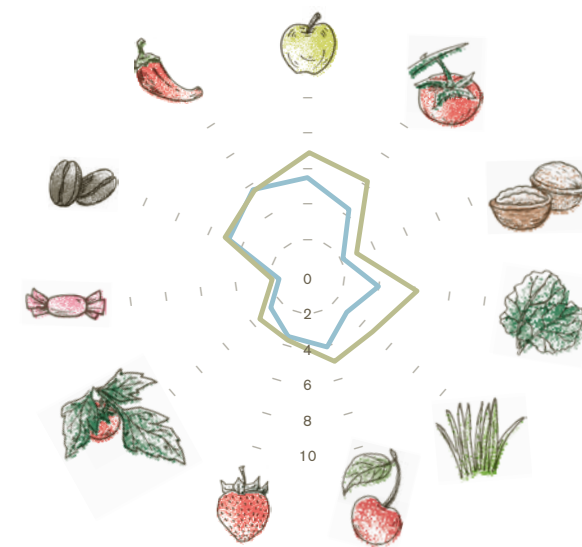
### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	3,4
Perímetro AP (m)	4,6
DAP (m)	1,5
Diâmetro da copa (m)	4,1
Área da copa (m²)	13,0

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	78,8
Ácidos gordos saturados (%)	15,7
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	80,6
Ácidos gordos polinsaturados (%)	3,7
Vitamina E (mg/kg)	342,9
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	232,8

### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Ovóide
Peso (g)	0,6 ± 0,2
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	8,2 ± 1,0
Diâmetro mínimo (mm)	4,8 ± 0,6
Comprimento (mm)	13,7 ± 1,5
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





## P8\_10

### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	4,4
Perímetro AP (m)	2,0
DAP (m)	0,6
Diâmetro da copa (m)	4,4
Área da copa (m <sup>2</sup> )	15,6

### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	77,2
Ácidos gordos saturados (%)	17,1
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	78,8
Ácidos gordos polinsaturados (%)	4,0
Vitamina E (mg/kg)	353,6
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	458,5

### Perfil sensorial do azeite



### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	6,0 ± 1,0
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	0,9 ± 0,2
Largura média	Reduzida
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,1 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Esférica
Peso (g)	4,2 ± 1,0
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	17,8 ± 1,8
Diâmetro mínimo (mm)	9,3 ± 1,2
Comprimento (mm)	21,2 ± 2,4
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Junto à base
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Ausente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Ovóide
Peso (g)	0,7 ± 0,2
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	8,8 ± 1,0
Diâmetro mínimo (mm)	5,3 ± 0,7
Comprimento (mm)	14,6 ± 1,7
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Arredondada
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P8\_12

**Dados biométricos árvore**

Altura da árvore (m)	4,7
Perímetro AP (m)	4,1
DAP (m)	1,3
Diâmetro da copa (m)	5,7
Área da copa (m <sup>2</sup> )	25,5

**Composição média do azeite**

Ácido oleico (%)	66,4
Ácidos gordos saturados (%)	15,5
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	67,4
Ácidos gordos polinsaturados (%)	17,1
Vitamina E (mg/kg)	365,0
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	395,5

**Perfil sensorial do azeite**



**Caraterização morfológica da folha**

Comprimento (cm)	7,5 ± 0,9
Comprimento médio	Elevado
Largura média (cm)	1,3 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



**Caraterização morfológica do fruto**

Forma	Alongada
Peso (g)	2,7 ± 0,4
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	13,5 ± 0,9
Diâmetro mínimo (mm)	9,7 ± 0,4
Comprimento (mm)	19,6 ± 1,3
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



**Caraterização morfológica do endocarpo**

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,2 ± 0,4
Diâmetro mínimo (mm)	5,4 ± 0,3
Comprimento (mm)	15,6 ± 1,0
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P8\_15

#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	4,8
Perímetro AP (m)	3,8
DAP (m)	1,2
Diâmetro da copa (m)	5,4
Área da copa (m <sup>2</sup> )	23,3

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	64,9
Ácidos gordos saturados (%)	16,8
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	65,9
Ácidos gordos polinsaturados (%)	17,2
Vitamina E (mg/kg)	352,9
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	408,4

#### Perfil sensorial do azeite



#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	6,4 ± 0,8
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,2 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Hiponástica
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	2,8 ± 0,6
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	15,2 ± 1,1
Diâmetro mínimo (mm)	8,0 ± 0,8
Comprimento (mm)	19,8 ± 1,4
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Ausente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	A partir do ápice
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,2 ± 0,5
Diâmetro mínimo (mm)	3,1 ± 0,2
Comprimento (mm)	14,6 ± 1,3
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Agrupados próximo da sutura
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P8\_17

#### Dados biométricos árvore

Altura da árvore (m)	4,8
Perímetro AP (m)	1,9
DAP (m)	0,6
Diâmetro da copa (m)	4,4
Área da copa (m <sup>2</sup> )	15,6

#### Composição média do azeite

Ácido oleico (%)	66,1
Ácidos gordos saturados (%)	17,1
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	67,0
Ácidos gordos polinsaturados (%)	15,8
Vitamina E (mg/kg)	327,6
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	380,5

#### Perfil sensorial do azeite



— Mínimo  
— Máximo

#### Caraterização morfológica da folha

Comprimento (cm)	7,0 ± 1,0
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,1 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



#### Caraterização morfológica do fruto

Forma	Ovóide
Peso (g)	2,9 ± 0,5
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	13,5 ± 0,9
Diâmetro mínimo (mm)	10,2 ± 1,1
Comprimento (mm)	19,4 ± 1,4
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



#### Caraterização morfológica do endocarpo

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,4 ± 0,5
Diâmetro mínimo (mm)	5,6 ± 0,5
Comprimento (mm)	15,7 ± 1,1
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Âpice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P8\_21

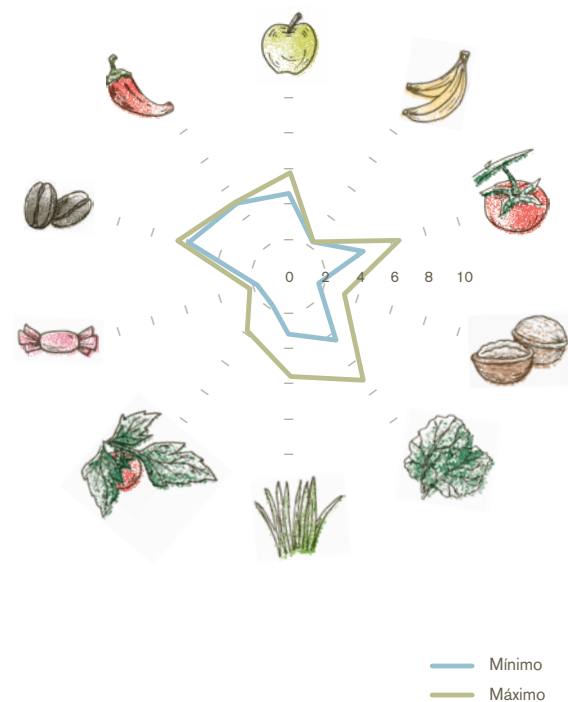
**Dados biométricos árvore**

Altura da árvore (m)	4,7
Perímetro AP (m)	5,0
DAP (m)	1,6
Diâmetro da copa (m)	6,8
Área da copa (m²)	36,8

**Composição média do azeite**

Ácido oleico (%)	79,3
Ácidos gordos saturados (%)	16,1
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	80,9
Ácidos gordos polinsaturados (%)	2,9
Vitamina E (mg/kg)	294,2
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	568,0

**Perfil sensorial do azeite**



**Caraterização morfológica da folha**

Comprimento (cm)	6,0 ± 1,0
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,2 ± 0,1
Largura média	Média
Forma	Eliptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



**Caraterização morfológica do fruto**

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,1 ± 0,6
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	15,5 ± 1,0
Diâmetro mínimo (mm)	11,8 ± 0,6
Comprimento (mm)	21,0 ± 1,1
Simetria	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Muito numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



**Caraterização morfológica do endocarpo**

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,6 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,4 ± 0,6
Diâmetro mínimo (mm)	6,3 ± 0,2
Comprimento (mm)	15,8 ± 0,9
Simetria na posição A	Ligeiramente assimétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Reduzido
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P8\_22

**Dados biométricos árvore**

Altura da árvore (m)	5,0
Perímetro AP (m)	2,5
DAP (m)	0,8
Diâmetro da copa (m)	5,0
Área da copa (m <sup>2</sup> )	20,0

**Composição média do azeite**

Ácido oleico (%)	69,7
Ácidos gordos saturados (%)	15,1
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	70,7
Ácidos gordos polinsaturados (%)	14,1
Vitamina E (mg/kg)	291,8
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	416,9

**Perfil sensorial do azeite**



**Caraterização morfológica da folha**

Comprimento (cm)	7,0 ± 1,0
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,2 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Hiponástica
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



**Caraterização morfológica do fruto**

Forma	Ovóide
Peso (g)	3,0 ± 0,4
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	15,1 ± 0,9
Diâmetro mínimo (mm)	11,3 ± 0,3
Comprimento (mm)	20,9 ± 1,3
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Muito numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



**Caraterização morfológica do endocarpo**

Forma	Eliptica
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,3 ± 0,4
Diâmetro mínimo (mm)	5,6 ± 0,3
Comprimento (mm)	15,9 ± 1,0
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Ligeiramente assimétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Pontiagudo
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





P8\_25

**Dados biométricos árvore**

Altura da árvore (m)	5,1
Perímetro AP (m)	4,4
DAP (m)	1,4
Diâmetro da copa (m)	5,2
Área da copa (m²)	20,8

**Composição média do azeite**

Ácido oleico (%)	66,4
Ácidos gordos saturados (%)	16,8
Ácidos gordos monoinsaturados (%)	67,4
Ácidos gordos polinsaturados (%)	15,8
Vitamina E (mg/kg)	319,6
Compostos fenólicos totais (mg Eq. Ácido gálico/kg de azeite)	385,0

**Perfil sensorial do azeite**



**Caraterização morfológica da folha**

Comprimento (cm)	5,8 ± 0,7
Comprimento médio	Médio
Largura média (cm)	1,3 ± 0,2
Largura média	Média
Forma	Elíptica-lanceolada
Peso médio	0,2 ± 0,1
Curvatura longitudinal do limbo	Plana
Posição da largura máxima	Central
Cor da página superior	Verde escuro
Cor da página inferior	Verde claro



**Caraterização morfológica do fruto**

Forma	Ovóide
Peso (g)	2,8 ± 0,6
Peso (g)	Médio
Diâmetro máximo (mm)	14,2 ± 1,0
Diâmetro mínimo (mm)	8,2 ± 1,3
Comprimento (mm)	19,6 ± 1,6
Simetria	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Truncada
Mamilo	Pouco evidente
Presença de lenticulas	Pouco numerosas
Dimensão das lenticulas	Pequenas
Localização inicial da viragem	Uniforme em toda a epiderme
Cor em plena maturação	Negra



**Caraterização morfológica do endocarpo**

Forma	Elíptica
Peso (g)	0,5 ± 0,1
Peso (g)	Alto
Diâmetro máximo (mm)	7,2 ± 0,4
Diâmetro mínimo (mm)	2,8 ± 0,7
Comprimento (mm)	15,0 ± 1,4
Simetria na posição A	Simétrico
Simetria na posição B	Simétrico
Posição do diâmetro transversal máximo	Central
Ápice	Arredondado
Base	Pontiaguda
Superfície	Rugosa
Número de sulcos fibrovasculares	Médio
Distribuição dos sulcos fibrovasculares	Uniforme
Extremidade do ápice	Com mucrão a partir da base





## Produtos de Oliveiras Centenárias

O projeto OLIVECOA para além de permitir caracterizar o património olivícola ancestral da região do Vale do Côa, possibilitou também a preparação de alguns produtos, que poderão ser aproveitados e potenciados pelos agendes locais de forma a tirar proveitos económicos e implementar uma marca que que identifique a região “Côa”.

Assim foram desenvolvidos e aprimorados seis produtos que a seguir são apresentados. Foi criado um lote de azeite obtido exclusivamente de oliveiras centenárias, assim como azeitonas de mesa descaroadas, que na região se chamam “Alcaparras”. Foram feitas compotas a partir de azeitonas e pastas de azeitona e preparadas folhas para infusões. De forma a que possa usufruir do conhecimento adquirido e desta forma saborear o melhor que a região tem, deixamos as formas de preparação.



## Azeite de oliveiras centenárias da região do Vale do Côa

Sugestões para obtenção de um azeite de qualidade superior

As oliveiras centenárias produzem frutos cujo “azeite” tem características únicas que os distinguem e que nos fazem despertar um conjunto muito grande de sensações. Assim, durante a colheita das azeitonas e extração do azeite, tudo deve ser feito para preservar essas características. De seguida deixamos alguns conselhos para obter um azeite de excelente qualidade. Deve evitar colher frutos muito atacados por pragas (mosca da azeitona) e ou doenças (gafa da oliveira), e que devem ser colhidos num estado de maturação entre o IM2 (frutos com película com manchas violáceas em menos de metade do fruto) a IM4 (frutos com película negra com polpa branca), o que deverá ocorrer pelo início do mês de novembro. Após a colheita, e de forma a preservar ao máximo as suas características, não os deve colocar em sacos,

mas sim em caixas perfuradas ou em reboques de trator, e transportá-los de imediato para o lagar. Uma vez no lagar, devem ser extraídos de imediato, isto é não devem esperar para que não ocorram fermentações ou outras alterações que possam levar a formação de defeitos sensoriais e deterioração das características físico-químicas. Desde a sua colheita até a sua extração não devem passar mais do que 24 horas. Recomenda-se muito cuidado com a higiene e as temperaturas de extração, que no processo de extração, as massas não devem exceder os 27 graus. O azeite obtido, deve ser colocado ao abrigo da luz, da temperatura e do oxigénio para evitar a degradação das suas características de qualidade, perdas sensoriais e de valor biológico.

## Preparação de azeitonas de mesa por cura natural

### Ingredientes

- Azeitonas frescas que devem ser separadas de acordo com a sua coloração (verdes, mistas e pretas)
- Sal
- Água potável, sem cloro
- Especiarias

### Modo de preparação

1. Lave as azeitonas.
2. Coloque as azeitonas num recipiente adequado com tampa.
3. Num copo de medição prepare a salmoura (7%) colocando água e sal.
4. Adicione a salmoura ao recipiente onde foram colocadas as azeitonas.
5. As azeitonas devem permanecer na salmoura até estarem consumíveis.
6. Pode adicionar especiarias a gosto de forma a dar sabor às azeitonas.

A fermentação das azeitonas pode ir desde outubro até maio.



## Preparação de azeitonas verdes descaroçadas ou “Alcaparras”

### Ingredientes

- Azeitonas frescas em estado de maturação verde
- Sal
- Água potável
- Especiarias

### Modo de preparação

1. Descaroce as azeitonas com recurso a um martelo ou a um descaroçador.
2. Coloque as azeitonas num recipiente adequado com tampa.
3. Adicione água potável ao recipiente onde foram colocadas as azeitonas descaroçadas.
4. Trocar a água das azeitonas 1 vez por dia, durante 7 dias.
5. Decorridos os 7 dias, provar as alcaparras, e ver se já não têm amargor e estão capazes de consumir.
6. Caso considere que ainda não estão “doces”, seguir com o procedimento durante mais alguns dias.
7. Pode servi-las temperando-as com sal e especiarias a gosto.





## Preparação de compotas de azeitona

### Ingredientes

- 1 Kg polpa de azeitonas de mesa curadas e previamente dessalgadas
- 700 g de açúcar
- 1 Sumo de limão q.b.

### Modo de preparação

1. Triture as azeitonas descaroçadas até obter uma pasta com pedaços homogéneos.
2. Coloque numa panela a pasta obtida, juntamente, com o açúcar, o sumo de limão.
3. Tape e deixe cozinhar em lume brando. Convém ir mexendo para não agarrar no fundo. Deixe cozinhar até atingir a consistência desejada, ou seja, o ponto estrada (colocar a compota num prato e passar uma colher pelo meio esta deve formar um sulco, como uma estrada, que permite ver o fundo do prato e se mantém assim por alguns segundos).
4. Coloque em frascos de vidro apropriados e esterilize os mesmos por cerca de 10 min em água a ferver.
5. Deixe arrefecer e conserve no frigorífico.



## Preparação de pasta de azeitona

### Ingredientes

- 90g de polpa de azeitona de mesa curadas e previamente dessalgadas
  - 8 g de azeite virgem extra
  - 2 g de sumo de limão
- Especiarias a gosto q.b.

### Modo de preparação

1. Descaroce as azeitonas e triture até obter uma pasta com a textura desejada.
2. Num frasco de 100 gramas adicione 90 gramas da pasta moída, 9 g de azeite, 2g de sumo de limão e tempere com especiarias a gosto.
3. Homogeneíze bem a mistura e tape.
4. Coloque em frascos de vidro numa panela e esterilize os mesmos por cerca de 10 minutos em água a ferver.
5. Deixe arrefecer e conserve no frigorífico.



## Preparação de folhas de oliveira para infusões

### Ingredientes

- Folhas de oliveira secas à temperatura ambiente, mas na sombra para preservar todas as características
- Outras ervas

Nota: deve escolher uma oliveira que não foi tratada com pesticidas e deve retirar todas as folhas que não estão sãs. Recomenda-se a colheita nos finais de junho para que tenham um maior teor em compostos fenólicos

### Modo de preparação

1. Coloque 2 gramas de folha de oliveira moída em água a 90 graus.
2. Deixe a mistura durante 5 minutos.
3. Filtrar a infusão e disfrutar das sensações.

Pode utilizar as folhas de oliveira com outras misturas para dar sensações frescas como exemplo a hortelã, a menta, erva príncipe, entre outros.



Legenda do perfil sensorial

 alperce	 erva seca	 maracujá	 amargo
 ameixa	 folha de oliveira	 morango	 doce
 banana	 frutos secos	 pêra	 picante
 cereja	 Kiwi	 rama de tomateiro	
 couve	 lavanda	 rosmaninho	
 erva	 maçã	 tomate	

Instituição Proponente



Instituições Participantes

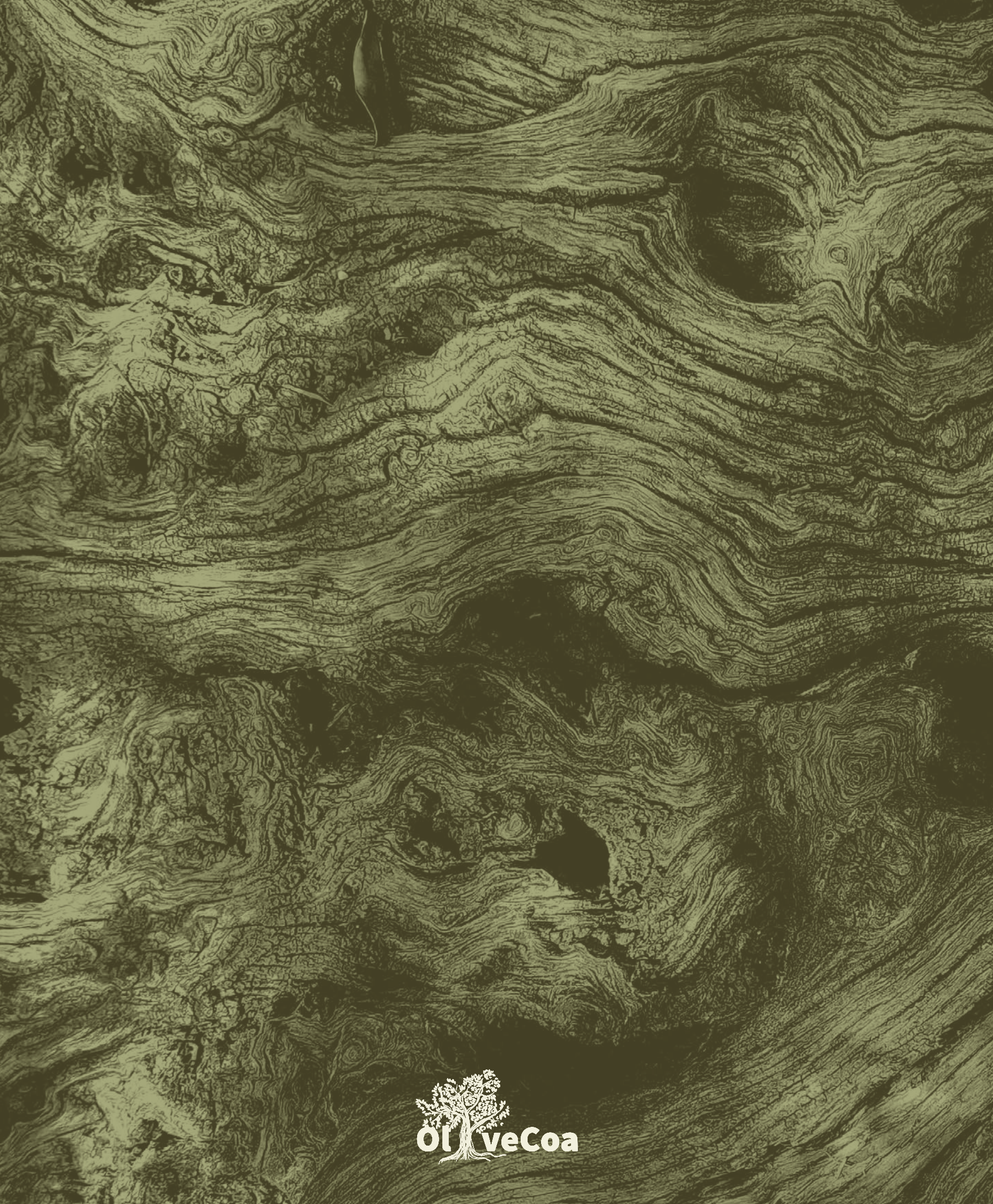


Financiamento



Este trabalho foi apoiado por fundos nacionais através da FCT pelo "Projeto 'OLIVECOA – Oliveiras centenárias da região do Vale do Côa: redescobrimo o passado para valorizar o futuro' (ref. COA/BRB/0035/2019; DOI: 10.54499/COA/BRB/0035/2019).





OliveCoa