

yep

YOUNG
EVOO
PRODUCERS

Northeast terroir .Portugal



Beyond quality

Proudly from Trás-os-Montes .Portugal





Vindos de uma terra de contrastes.

From a Land of Contrast.

Sobre nós .*About us*

A YEP – Young EVOO Producers foi criada em finais de 2016, congregando na sua formação um conjunto de “jovens” produtores de azeite, cujos princípios elementares assentam em quatro denominações comuns: Qualidade, Terroir, Excelência e Irreverência.

Ser **Young** é um sentir de irreverência e jovialidade independentemente da idade física, é um estado de espírito que se sublima na existência do **EVOO** (Extra Virgin Olive Oil) que a todos nos une enquanto **Producers**.

Encontramo-nos diariamente em mutação, passando de Olivicultores a Lagareiros, de Rotuladores a Vendedores, de Promotores a Marketeers, mas apesar deste enorme esforço todos nos unimos pela paixão pela terra e por um produto de excelência, o Azeite Virgem Extra.

Nesta fase inicial este é um projecto com área geográfica bem definida, o Nordeste de Portugal (.NE) mas que pretendemos tornar Nacional (.PT) congregando assim outros produtores que acreditam nos mesmos denominadores comuns.

YEP - **Young EVOO Producers** was created in late 2016, bringing together in its formation a group of “Young” olive oil producers, whose elementary principles are based on four common denominations: Quality, Terroir, Excellence and Irreverence.

To be **Young** is to feel irreverence and joviality regardless of physical age, it is a state of mind that is sublimated in the existence of the **EVOO** (Extra Virgin Olive Oil) that unites us as **Producers**.

We find ourselves daily in mutation, from Olive Growers to Producers, from Label makers to Sellers, from Promoters to Marketeers, but despite this enormous effort, we all come together for the same passion for the land and for a product of excellence, the Extra Virgin Olive Oil.

This project is now in its initial phase and has a well-defined geographical area, the Northeast of Portugal (.NE). In the future, it is our intention to turn it into a National (.PT) project by bringing together other producers with the belief in the same common denominators.

Une-nos a paixão pela terra.

Together for the passion of the land.

Valores .Values

Ambição: Queremos promover a excelência e diversidade dos azeites YEP´s, dando-os a conhecer ao mundo.

Confiança: Restaurar a confiança no mercado, fornecendo ao consumir uma garantia de qualidade.

Diversidade: Promover os distintos azeites, que apesar dos diferentes terroirs e cultivares que os tornam únicos na essência, a união de todos transmitirá os valores comuns e os princípios com que se rege a diversidade.

Irreverência: Ser **Young** é um sentir de irreverência e jovialidade independentemente da idade física, é um estado de espírito que se sublima na existência do **EVOO** (Extra Virgin Olive Oil) que a todos nos une enquanto **Producers**.

Paixão: Une-nos a Paixão pela terra, pelos seus produtos, em especial o Azeite Virgem Extra.

Qualidade: Produtores que em comum têm o desejo de voltar às suas raízes para produzir um azeite de excelência, inspirados no árduo trabalho dos seus antepassados.



Ambition: To promote excellence in the form of YEP´s Olive Oils, and to introduce them to the world.

Trust: To restore confidence in the Olive Oil market by providing it with quality assurance

Diversity: To promote different, terroirs and cultivars making each of our Olive Oils unique in essence, but in any case subject to respect to a common set of ruling values and principles.

Irreverence: To remain **Young** by maintaining a jovial state of mind regardless of physical age, it is a state of mind that sublimates into the existence of **EVOO** (Extra Virgin Olive Oil) that binds us all together as **Producers**.

Passion: To come together for the passion of the land and of its Extra Virgin Olive Oil.

Quality: To produce premium Olive Oil, with due respect for the roots of our Olive Groves and the hard work of our ancestors

Os YEP´s.

We are YEP.

Novos standards de qualidade .*Quality has new standards*

Missão

Valorização dos EVOO de Trás-os-Montes, desmistificar, dinamizar e sustentar o papel do azeite na economia nacional como porta estandarte para a exportação e promoção do conceito Farm-to-Table junto do consumidor.

Visão

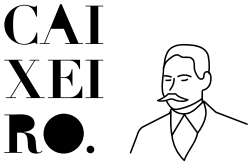
Ser referência mundial na valorização e promoção de azeites virgem extra de elevadíssima qualidade.

Mission

To enhance the Trás-os-Montes EVOO by demystifying, stimulating and protecting the role of olive oil in our national economy as a means for export and by introducing the Farm-to-Table concept to the consumer.

Vision

To be a worldwide reference in the promotion of high quality EVOO.



As nossas referências

Our references.





2A TUA

PAIXÃO, DEDICAÇÃO E QUALIDADE

O azeite 2A TUA nasce da vontade de uma-Família de origens transmontanas dar a conhecer ao mundo o produto do trabalho árduo de quatro gerações. 2A simboliza os 22 netos de uma geração que prossegue o sonho de transformar a aventura familiar, com origem na aldeia de Barcel, numa modernidade internacional. 2A representa os 2 Álvares desta linhagem e é ainda a forma de verbalizar, em inglês, a paixão de 2 séculos: o rio Tua.

O olival da família encontra-se disperso por diversas terras, desde as mais frescas situa-das junto à água cristalina e cantante do rio Tua que mata a sede do Olival de tamanha aridez, até à terra quente, de chão raivoso e contorcido situado a uma altitude de 400 metros, onde a vista se alarga de ânsia e de assombro. Por entre as pedras de xisto das serras sobrepostas e das montanhas paralelas, ecoa uma herança familiar cen-tenária onde os antepassados, incapazes de uma obediência imposta de fora, reincar-nam sob a forma de Cobreançosa, Madural e, naturalmente, Verdeal Transmontana.

Produções qualificadas .Qualified productions



PASSION, DEDICATION AND QUALITY

The 2A TUA olive oil is the product of a four generation-old hard work of a Family originally from the Trás-os-Montes region and of its intention to introduce it to the world. 2A symbolizes the 22 grandchildren of a generation that pursues the dream of transforming its family adventure, with its roots in the village of Barcel, into an international modernity. 2A represents the 2 Álvares of this lineage and also verbalizes, in English, the passion of 2 centuries: the TUA river.

The family's olive grove extends throughout several fields, from the coolest located next to the crystal-line and singing waters of the Tua river, quenching the thirst of the Olive trees of such aridity, to the hot land, composed of angry and contorted ground located at an altitude of 400 meters, where the view widens with desire and astonish-ment. Beneath the shale stones of the overlapping mountain ranges, echoes a centuries-old family heritage where ancestors, incapable of an imposed obedience from the outside, reincarnate in the form of varieties such as Cobreançosa, Madural and, naturally, Verdeal Transmontana.



Beyond quality

Proudly from Trás-os-Montes .Portugal



Try me...!!!



Localização .Location
Barcel e Abreiro,
Mirandela



Altitude .Altitude
200 - 400 m



Olival .Olive grove
52 ha



Solo .Soil
Xistoso .Shale



Cultivo .Production
Produção integrada
Integrated production



Regime .Sistem
Sequeiro .Rainfed



Plantação .Platation
Tradicional .Tradicional



Cultivares .Variety
Cobreançosa,
Madural e Verdeal Tr.



Colheita .Harvest
Temporã .Early



Colheita .Harvest
Mecanizada
Mechanical



Extração .Process
Baixas temperaturas
Low temperatures



Produção .Capacity
3000 L



Embalagem .Packaging
500 ml



Visitas .Visits
Não .No



Beyond quality

Proudly from Trás-os-Montes .Portugal



Try me...!!!

CAIXEIRO

A PAIXÃO é a base da nossa história!

Uma história que começou há já mais de 100 anos onde a tradição ancestral familiar do saber fazer é ainda perpetuada de gerações em gerações, sendo a qualidade uma característica sempre presente, e sempre acarinhada no sentido de aproveitar o melhor dessas artes e saberes, introduzindo de maneira prudente as tecnologias próprias da nossa época, com todos os cuidados inerentes a produções sustentáveis e amigas do ambiente de forma totalmente vertical, o que produzimos e como produzimos.

Estamos situados em Trás-os-Montes na freguesia de Santa Maria de Émeres, concelho de Valpaços, numa situação geográfica privilegiada entre a Terra-fria e Terra-quente entre os 550 e 750 metros, com condições perfeitas para produção de azeite, o que se reflete numa qualidade natural e características ímpares dos nossos azeites.

PASSION is the basis of our history!

A history that began more than 100 years ago, where the familiar ancestral tradition of know-how is still being perpetuated and constantly cherished from generation to generation, with quality as an omnipresent characteristic, where advantage is taken of the best of these arts and knowledge but where also present technologies are being introduced in a careful and environmentally friendly manner to enhance “what we produce and how we produce it”.

We are located in the Trás-os-Montes region, more precisely in the parish of Santa Maria de Émeres, municipality of Valpaços, in a privileged geographic location between the Cold and Hot-Land, with high thermal amplitudes which is reflected in a natural quality and unique characteristics of our olive oils.



Produções qualificadas .Qualified productions



Localização .Location
Stª Maria de Émeres,
Valpaços



Altitude .Altitude
550 - 750 m



Olival .Olive grove
18 ha



Solo .Soil
Xistoso .Shale



Cultivo .Production
Produção integrada
Integrated production



Regime .Sistem
Sequeiro .Rainfed



Plantação .Platation
Tradicional .Tradicional



Cultivares .Variety
Cobrançosa,
Madural e Verdeal Tr.



Colheita .Harvest
Temporã .Early



Colheita .Harvest
Mecanizada
Mechanical



Extração .Process
Baixas temperaturas
Low temperatures



Produção .Capacity
6800 L



Embalagem .Packaging
500 ml



Visitas .Visits
Sim .Yes



Beyond quality

Proudly from Trás-os-Montes .Portugal



Try me...!!!

CASA DE SANTO AMARO

Tradição e terroir.

A história da Casa de Santo Amaro, inicia-se com a criação do Morgadio de Santo Amaro em 14 de Outubro de 1687, encontrando-se actualmente na posse da oitava geração familiar.

Podemos denominar os Azeites da Casa de Santo Amaro como Azeite de Quinta, pois desde a produção de azeitona, passando pela extracção do azeite, seu embalamento e comercialização do produto final, tudo é feito na exploração agrícola, podendo desta forma inclui-los ainda dentro do conceito Farm-to-Table.

Durante o ano tratamos das oliveiras da Casa, colhemos a azeitona em finais de Outubro e extraímos o seu azeite no nosso Lagar. O seu armazenamento e embalagem é feito por nós, nas nossas instalações. Despachamo-lo directamente das nossas azeitonas para a sua mesa com um elevado padrão de qualidade.

Não acreditamos noutra forma de produzir Azeite Virgem Extra de alta qualidade. “Puro sumo de azeitonas frescas e saudáveis”.

Tradition and terroir.

The history of Casa de Santo Amaro begins in with the creation of “Morgadio de Santo Amaro” in 14 October 1687, and its currently in the possession of the family’s eighth generation

We can name the extra virgin olive oil of Casa de Santo Amaro as Farm Olive Oil, since from olive production, olive oil extraction, packaging and commercialization of the final product, everything is done on the Farm, and in this way we can include them inside the Farm-to-Table concept.

During the year we treated the olive trees of the Family, we harvested them at the end of October and extracted the extra virgin olive oil in our olive mill. It is stored and packaged by us at our facilities. We dispatch it directly from our olives to your table with a high quality standard.

We do not believe in any other way to produce high quality Extra Virgin Olive Oil. “Pure juice of fresh and healthy olive fruits”.



Produções qualificadas .Qualified productions




Localização .Location
Sucções,
Mirandela


Altitude .Altitude
320 - 360 m


Olival .Olive grove
160 ha


Solo .Soil
Xistoso .Shale


Cultivo .Production
Produção integrada
Integrated production


Regime .Sistem
Sequeiro .Rainfed


Plantação .Platation
Tradicional .Tradicional


Cultivares .Variety
Cobrançosa,
Madural e Verdeal Tr.


Colheita .Harvest
Temporã .Early


Colheita .Harvest
Mecanizada
Mechanical


Extração .Process
Baixas temperaturas
Low temperatures


Produção .Capacity
25000 L


Embalagem .Packaging
500 ml


Visitas .Visits
Sim .Yes



Beyond quality

Proudly from Trás-os-Montes .Portugal



Try me...!!!

CASA DE VALPEREIRO

A modo de Produção Biológica.

A Sociedade Agrícola Alberto Manso Lda. é uma casa agrícola Familiar de que há memória mais precisa e escrita a partir dos princípios do século XVIII, e institucionalizou-se como empresa em 1994.

Localizada nas faldas da serra de Bornes com solos de origem xistosa e clima sub mediterrânico a continental, com precipitação de chuvas reduzidas de inverno e primavera, é caracterizada por uma paisagem de bosques de montado de sobreiros e de azinheiras, com zimbros e medronheiros, de olivais, bem como de lameiros tradicionais nos vales apertados de águas temporárias e com regime torrencial.

A sua actividade centra-se nas produções de olival para azeite, pastagens para produção bovina de carne e montado de sobro para cortiça, tudo em modo de produção biológica.

A modo de Produção Biológica.

Sociedade Agrícola Alberto Manso Lda. is a Family farming house tracing its history back to the early beginnings of the 18th century and has been registered as a corporate entity in the year of 1994.

Located in the slopes of the Bornes mountains, these lands have soils of schistose origin and are blessed by sub-Mediterranean and continental climates. The region is subject to limited rains during winter and spring and is well known for its cork oak, holm oak, juniper, arbutus, and olive trees, as well as traditional meadows in the tight valleys of temporary waters with heavy rainfall.

The company is concentrated in olive oil production, pastures for livestock and cork, all made according to organic farming.



Produções qualificadas .Qualified productions



Localização .Location
Vale Pereiro e Agrobom,
Alfândega da Fé



Altitude .Altitude
380 - 450 m



Olival .Olive grove
42 ha



Solo .Soil
Xistoso .Shale



Cultivo .Production
Produção biológica
Organic farming



Regime .Sistem
Sequeiro / Regadio
Rainfed / Irrigated



Plantação .Platation
Tradicional .Tradicional



Cultivares .Variety
Cobrançosa, Verdeal
Madural e Cordovil



Colheita .Harvest
Temporã .Early



Colheita .Harvest
Mecanizada
Mechanical



Extração .Process
Baixas temperaturas
Low temperatures



Produção .Capacity
3000 L



Embalagem .Packaging
500 ml



Visitas .Visits
Não .No



Beyond quality

Proudly from Trás-os-Montes .Portugal



Try me....!!!

MAGNA OLEA

Realmente um azeite invulgar.

Magna Olea é o resultado de uma obsessão. A obsessão de produzir máxima qualidade desde que foi tomada a decisão, há mais de 30 anos, para reestruturar a propriedade e fazer novas plantações, numa prática com o máximo respeito pelo ecossistema.

À herança familiar secular alia-se o legado pioneiro de Jerónimo Abreu e Lima para produzir um lote exclusivo, premiado com as mais altas distinções todos os anos. Diz-se que a culpa é do “terroir”. É também o saber de experiência feito, a paixão e o controlo exigente de todas as fases, desde o olival ao engarrafamento.

A truly unusual olive oil.

Magna Olea is the result of an obsession. The obsession to produce maximum quality since the decision, taken 30 years ago, to restructure the estate and to introduce new olive trees plantations with the highest respect for the ecosystem.

The century-old family heritage combines with the legacy of pioneer Jerónimo Abreu e Lima to produce an exclusive batch which is given the most prestigious rewards year after year. One says that the fault lies in the terroir. However, it should also be said that it is the result of expertise, know-how, passion and demanding control in all phases, from the olive grove to the bottling of the product.



Produções qualificadas .Qualified productions



Localização .Location
Vale de Madeiro,
Mirandela



Altitude .Altitude
250 - 375 m



Olival .Olive grove
45 ha



Solo .Soil
Xistoso .Shale



Cultivo .Production
Produção Integrada
.Integrated production



Regime .Sistem
Sequeiro .Rainfed



Plantação .Platation
Tradicional .Tradicional



Cultivares .Variety
Cobrançosa,
Madural e Verdeal Tr.



Colheita .Harvest
Temporã .Early



Colheita .Harvest
Mecanizada
Mechanical



Extração .Process
Baixas temperaturas
Low temperatures



Produção .Capacity
5000 L



Embalagem .Packaging
500 ml



Visitas .Visits
Sim .Yes



Beyond quality

Proudly from Trás-os-Montes .Portugal



Try me...!!!

MONT'ALVERNE

Desde 1835.

Mont'Alverne é um azeite que nasceu da vontade de criar algo único e de qualidade elevada. Francisco, biólogo marinho de formação, decidiu dedicar-se à produção de azeite, algo que já é feito há 6 gerações pela sua família.

O primeiro registo é de 1835 quando João Baptista Marques Pinheiro se estabeleceu na Quinta do Carrasquinho, Miranda

Desde sempre tentámos implementar novas técnicas agrícolas mais sustentáveis com a preocupação da protecção ambiental e biodiversidade, como monitorizando humidade relativa dos solos e melhorando sistemas de cultivo.

Since 1835.

Mont'Alverne is an Olive Oil born from the will to create high quality and unique olive oil. Francisco, a marine biologist, decided to dedicate himself to the production of Olive Oil, an endeavour deep within the family roots for the past 6 generations.

The first family records date back to 1835 when João Baptista Marques Pinheiro settled in Quinta do Carrasquinho in Miranda

We have always tried to implement new and more sustainable agricultural techniques, such as monitoring soil humidity and enhancing cultivation systems, with a great respect for environmental protection and biodiversity, and will continue to do so.



Produções qualificadas .Qualified productions



Localização .Location
Vale Pereiro e Carvalhais,
Mirandela



Altitude .Altitude
210 - 400 m



Olival .Olive grove
74 ha



Solo .Soil
Xistoso .Shale



Cultivo .Production
Produção Integrada
.Integrated production



Regime .Sistem
Sequeiro .Rainfed



Plantação .Platation
Tradicional .Tradicional



Cultivares .Variety
Cobrançosa,
Madural e Verdeal Tr.



Colheita .Harvest
Temporã .Early



Colheita .Harvest
Mecanizada
Mechanical



Extração .Process
Baixas temperaturas
Low temperatures



Produção .Capacity
1100 L



Embalagem .Packaging
500 ml



Visitas .Visits
Não .No

Trás-os-Montes

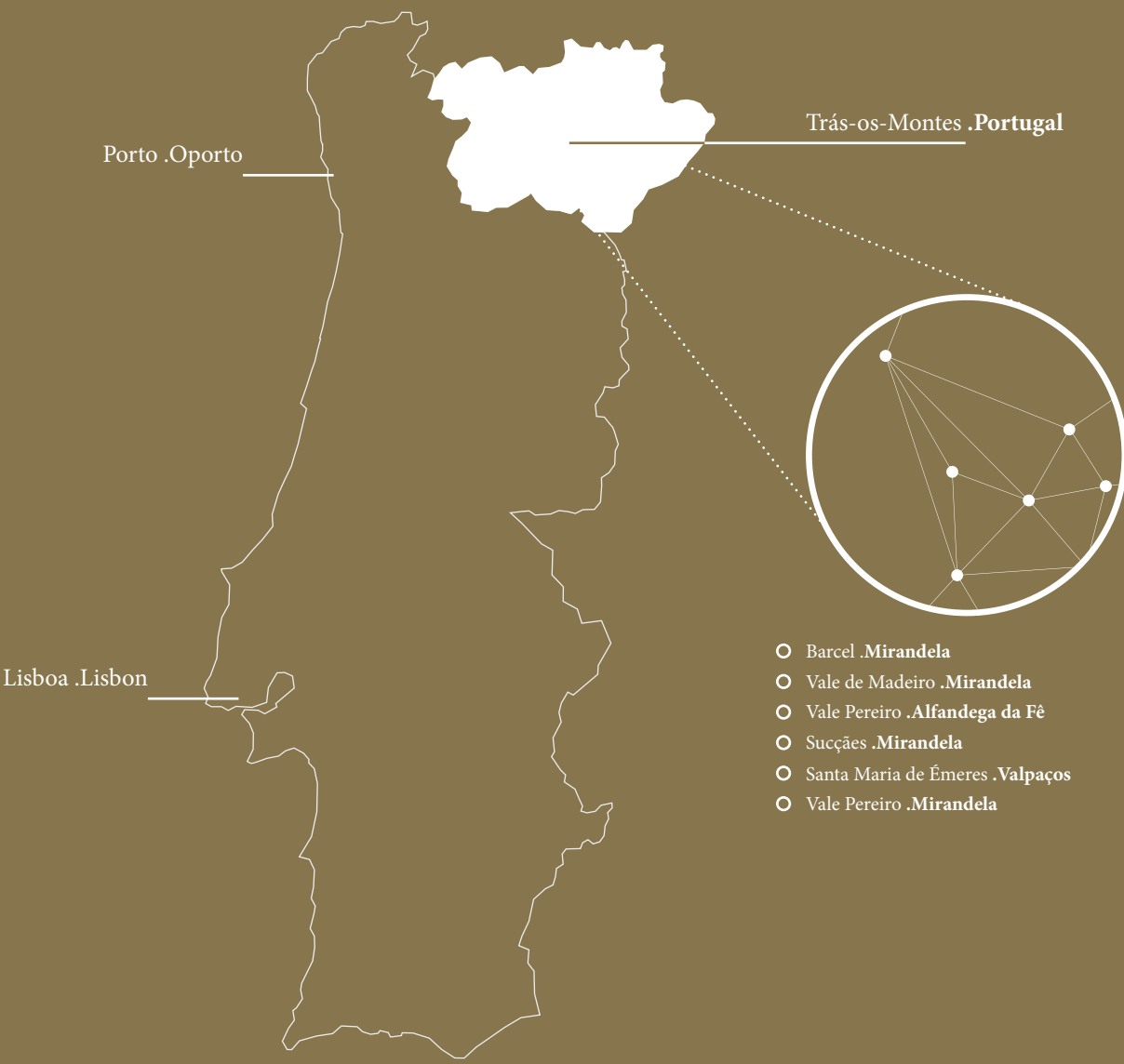
Portugal

Um Terroir unico .An unique Terroir

“Começa logo porque fica no cimo de Portugal, como os ninhos ficam no cimo das árvores para que a distância os torne mais impossíveis e apetecidos”

“First and foremost because it is at the top of Portugal, as the nests on the top of the trees so that the distance makes them more impossible and desirable”

Miguel Torga - Um Reino Maravilhoso (Trás-os-Montes)





yep | YOUNG
EVOO
PRODUCERS

Northeast terroir .Portugal

Trás-os-Montes .PORTUGAL

www.yep-ne.pt