



11º Concurso Nacional de Ervas  
Aromáticas Tradicionais Portuguesas

**Premiados 2024**

## Melhor dos Melhores

### Manjeriçã ou Basílico

O Manjeriçã é uma planta herbácea, de folhas verdes e ovais. É uma planta muito aromática com folhas perfumadas. As folhas mais pequenas, presentes no centro da planta, são mais enrugadas. São cortadas pelo menos a partir do 2º rebento foliar garantindo uma frescura superior. O manjeriçã é uma planta sensível, apenas ao beliscar uma folha irá criar uma contusão (ficará preta) no período de dez minutos.



### Aromáticas Vivas

Rua da Gravia, nº109, Carreço

4900-278 Viana do Castelo

[cristina.oliveira@aromaticasvivas.com](mailto:cristina.oliveira@aromaticasvivas.com)

## Medalha de Ouro

### Estragão

O estragão é uma herbácea perene (dura vários anos), de folhas pequenas e estreitas. É muito raro ver-se o estragão em flor, mas esta erva aromática pode ter umas pequenas flores amarelas que formam um cacho.



### Aromáticas Vivas

Rua da Gravia, nº109, Carreço  
4900-278 Viana do Castelo

[cristina.oliveira@aromaticasvivas.com](mailto:cristina.oliveira@aromaticasvivas.com)

## Medalha de Ouro

### Infusão de Lúcia-Lima

A Lúcia-Lima possui um aroma marcadamente cítrico, que refresca os sentidos. Produz uma infusão limonada brilhante, equilibrada por um travo ligeiramente herbáceo. O paladar é suave e quase cremoso, deixando uma agradável sensação doce no palato.



# Soalheiro



### Vinusoalleirus, Lda

Lugar da Charneca,  
4960-010 Alvaredo, Portugal  
[enoturismo@soalheiro.com](mailto:enoturismo@soalheiro.com)

## Medalha de Ouro

### Infusão de Hortelã-Verde

A Lúcia-Lima possui um aroma marcadamente cítrico, que refresca os sentidos. Produz uma infusão limonada brilhante, equilibrada por um travo ligeiramente herbáceo. O paladar é suave e quase cremoso, deixando uma agradável sensação doce no palato.



# Soalheiro



## Vinusoalleirus, Lda

Lugar da Charneca,  
4960-010 Alvaredo, Portugal  
[enoturismo@soalheiro.com](mailto:enoturismo@soalheiro.com)

## Medalha de Ouro

### Infusão de Hortelã-Pimenta Chocolate

Este membro da família das hortelãs é fresco, com aromas e sabores revigorantes de mentol. A Hortelã Pimenta Chocolate possui a subtil doçura da nossa Hortelã, mas com um toque extra de chocolate.

# Soalheiro

Vinusoalleirus, Lda

Lugar da Charneca,  
4960-010 Alvaredo, Portugal  
[enoturismo@soalheiro.com](mailto:enoturismo@soalheiro.com)



## Medalha de Ouro

### Infusão de Tomilho-Limão

Erva complexa e refrescante, o Tomilho Limão equilibra as notas balsâmicas com travo a madeira do Tomilho com um sabor revigorante de limão. As infusões de Tomilho-Limão são suaves e frescas, e a doçura sutil da planta substitui o caráter amargo por vezes encontrado no tomilho comum.

# Soalheiro



Vinusoalleirus, Lda

Lugar da Charneca,  
4960-010 Alvaredo, Portugal  
[enoturismo@soalheiro.com](mailto:enoturismo@soalheiro.com)

## Medalha de Ouro

## Infusão de Cidreira

A Cidreira apresenta um suave aroma e sabor a limão, equilibrado com suaves notas de menta. As suas infusões são brilhantes e suaves, com notas cítricas, complementadas por uma doçura herbácea subtil.

# Soalheiro



Vinusoalleirus, Lda

Lugar da Charneca,  
4960-010 Alvaredo, Portugal  
[enoturismo@soalheiro.com](mailto:enoturismo@soalheiro.com)



## Medalha de Ouro

## Infusão de Erva Príncipe

A infusão de Erva Príncipe possui uma cor amarela brilhante com aromas cítricos intensos, mas agradáveis. Os seus sabores são frescos e cítricos, sem serem amargos, e ainda apresentam um toque doce de baunilha.

# Soalheiro



Vinusoalleirus, Lda

Lugar da Charneca,  
4960-010 Alvaredo, Portugal  
[enoturismo@soalheiro.com](mailto:enoturismo@soalheiro.com)

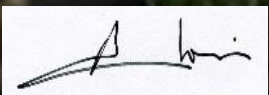
Parabéns pela medalha obtida!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Ervas Aromáticas Tradicionais Portuguesas.

Muito obrigada.

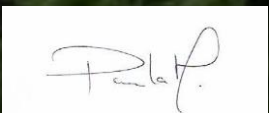
Santarém, 19 de Abril de 2024

Ana Soeiro



Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Paula Moniz



Directora Adjunta do Concurso

