



13º Concurso Nacional de Licores Tradicionais Portugueses

Premiados 2023



Melhor dos Melhores

Licor de Medronho

Licor feito de forma tradicional por maceração dos medronhos em aguardente de figo e posterior adição de um xarope de açúcar.



Ana Isabel Lã Fernandes Correia

Fazenda do Cré, 825-H

Murteira de Cima

8700-122 Moncarapacho

fazendadocre@gmail.com



Medalhas de Ouro





Medalha de Ouro

Licor de Medronho

Límpido, avermelhado (cor resultante do Medronho), suave e sabor a fruto.

 **SILVAPA**



Silvapa, Lda

Rua José Antunes Martins S/n

6160-206 Madeirã

silvapa@sapo.pt



Medalha de Ouro

Licor de Alfaro

Licor feito de forma tradicional por maceração das alfarrobas em aguardente de figo e posterior adição de um xarope de açúcar.



Ana Isabel Lã Fernandes Correia

Fazenda do Cré, 825-H

Murteira de Cima

8700-122 Moncarapacho

fazendadocre@gmail.com



Medalha de Ouro

Licor de Figo

Licor feito de forma tradicional com maceração dos figos secos em aguardente de figo e posterior adição de um xarope de açúcar.



Ana Isabel Lã Fernandes Correia

Fazenda do Cré, 825-H

Murteira de Cima

8700-122 Moncarapacho

fazendadocre@gmail.com



Medalha de Ouro

Licor de Figo seco

Licor de Figo Seco é um licor tradicional feito com figos pretos secos. Este licor é obtido pelo método de maceração dos figos secos, juntamente com açúcar e especiarias, em aguardente. Após a filtragem, obtém-se um licor saboroso, intenso e muito aromático.



Natália Maria Oliveira das Neves Filipe

Avenida dos Negréus, 46

2350-523 Torres Novas

segredosdatradicao@hotmail.com



Medalha de Ouro

Licor de Mirtilo

O Licor de Mirtilo é um licor tradicional feito com este fruto em fresco. É obtido pelo método de maceração dos mirtilos em aguardente vínica, a que se junta, depois da filtragem, a calda de açúcar. Após um período de envelhecimento, obtém-se um licor onde sobressai o sabor das bagas frescas do mirtilo, com um final de boca prolongado.



Natália Maria Oliveira das Neves Filipe

Avenida dos Negréus, 46

2350-523 Torres Novas

segredosdatradicao@hotmail.com



Medalha de Ouro

Licor de Canela

Produto líquido, obtido através da mistura de todos os seus ingredientes. Apresenta uma cor amelo torrado com aroma a canela.



Cooperativa Celeiro da Terra

Estrada Regional Lomba do Alcaide S/N

9650-213 Povoação

geral@celeirodaterra.com



Medalha de Ouro

Licor de Café

Produto líquido, obtido através da mistura de todos os seus ingredientes. Apresenta uma cor castanho escura com aroma a café.



Cooperativa Celeiro da Terra

Estrada Regional Lomba do Alcaide S/N

9650-213 Povoação

geral@celeirotaterra.com



Medalha de Ouro

Licor de Nêveda

Este licor tem uma cor verde intenso da folha da Nêveda. No nariz a frescura da planta é o principal destaque a nível sensorial. Na boca o doce do licor balança com o fresco que a planta transmite.



Leonilda Fatima Pereira Silveira – Adega de Santana

Estrada Regional,39

9940-232 São Roque do Pico

adegadesantana@gmail.com



Medalha de Ouro

Licor de Amora

Cor vermelho escuro como o fruto que a originou. No nariz predomina a amora doce e quente, lembrando a época em que a amora aparece. Na boca o fruto é que se destaca e perdura mesmo após este ter deixado de contactar o palato.



Leonilda Fatima Pereira Silveira – Adega de Santana

Estrada Regional,39

9940-232 São Roque do Pico

adegadesantana@gmail.com



Medalha de Ouro

Licor de Limão

Cor amarelo citrino típico do fruto que lhe deu origem. A nível olfactivo há uma certa evolução do fruto, tendo na boca as notas de limão com acidez equilibrada com a doçura.



Leonilda Fatima Pereira Silveira – Adega de Santana

Estrada Regional,39

9940-232 São Roque do Pico

adegadesantana@gmail.com



Medalha de Ouro

Licor de Maracujá

Cor laranja tostado próximo do dourado, límpido. No nariz destaca-se a doçura do maracujá de produção própria e que se prolonga quando o provamos no palato. Suave e doce mas com uma muito ligeira acidez do fruto que lhe confere carácter.



Leonilda Fatima Pereira Silveira – Adega de Santana

Estrada Regional,39

9940-232 São Roque do Pico

adegadesantana@gmail.com



Medalhas de Prata





Medalha de Prata

Licor de Framboesa

Este licor apresenta uma tonalidade rosa/avermelhada, tem um sabor doce e suave preservando toda a frescura da framboesa.

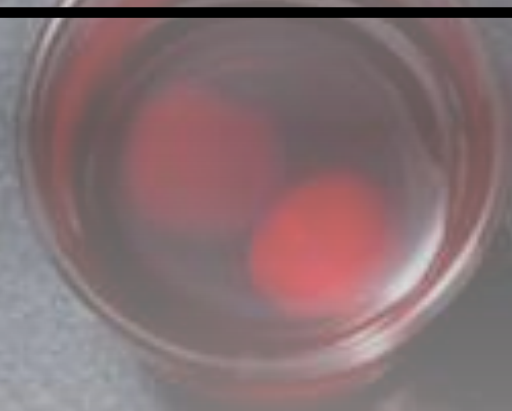


Cancela de Ferro

Largo do Outeirinho nº1

4940-632 Paredes de Coura

margaridabritofa1981@gmail.com



Medalhas de Bronze



Medalha de Bronze

Licor de Ginja

Obtido através da maceração das ginjas com aguardente e açúcar.



DESTILARIADOISBELOS

Rua Amelia Rey Colaço nº18 3ºesq

2790-459 Carnaxide

photo@nunobelo.pt



Medalha de Bronze

Licor de Ervas Aromáticas

Cor acastanhada com aroma e sabor a aguardente.



Império dos Sabores - A Licoreira Portuguesa, Unip. Lda

Rua Nossa Senhora do Desterro, nº 215 Santiago de Bougado
4785-523 Trofa

alicoreiraportuguesa@gmail.com



Parabéns pelas medalhas obtidas!

Contamos com a vossa participação no próximo Concurso Nacional de Licores Tradicionais Portugueses.

Muito obrigada.

Santarém, 12 de Outubro de 2023

Ana Soeiro

Directora Executiva da QUALIFICA/origIn PORTUGAL

Paula Moniz

Directora Adjunta do Concurso